



Tosti met uien en gruyère

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 250 g middelgrote uien
- 🍞 30 g ongezouten roomboter
- 🍞 1 laurierblaadje
- 🍞 15 g tarwebloem
- 🍞 ½ groentebouillontablet
- 🍞 125 ml kokend water
- 🍞 75 g gruyère AOP 48+
- 🍞 4 sneetjes biologisch vloerbrood meergranen

MATERIAAL: koekenpan met antiaanbaklaag

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de uien in halve ringen van een ½ cm dik.
2. Verhit de helft van de boter in een hapjespan en bak hierin de ui en het laurierblaadje 25-30 minuten op middelhoog vuur.
3. Zet het vuur iets lager als de uien dreigen te verbranden.
4. Blijf goed omscheppen tot de uien bruin beginnen te kleuren.
5. Voeg de bloem toe en bak 2 minuten mee.
6. Verwijder het laurierblaadje.
7. Los de ½ bouillontablet op in het water.
8. Voeg op laag vuur al roerend met een garde de hete bouillon toe.
9. Voeg de volgende scheut pas toe als de vorige is opgenomen.
10. Laat op laag vuur al roerend 2-3 minuten zacht koken.
11. Bestrooi royaal met versgemalen zwarte peper.
12. Rasp de gruyère, meng erdoor en verhit al roerend op laag vuur totdat de kaas smelt.
13. Beleg de helft van de sneetjes brood met het kaasmengsel en dek af met de rest van de sneetjes.
14. Besmeer de bovenkanten met ¼ van de boter.
15. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak hierin de tosti's met de boterkant naar beneden op laag vuur.
16. Bestrijk ondertussen de bovenkanten met de rest van de boter.
17. Keer de tosti na 4 minuten om.
18. Bak nog 3-4 minuten.
19. Snijd de tosti door en serveer direct.



BRON: ah.nl