



Tosti met vier kazen

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 2 tomaten
- 🍞 ½ teentje knoflook
- 🍞 4 sneetjes donker moutbrood, heel dun gesneden
- 🍞 4 sneetjes witbrood, heel dun gesneden
- 🍞 2 el olijfolie
- 🍞 50 g mascarpone
- 🍞 20 g gorgonzola
- 🍞 ½ stengel bleekselderij, in dunne boogjes
- 🍞 75 g mozzarella
- 🍞 40 g Parmezaanse kaas
- 🍞 ¾ el kappertjes
- 🍞 ¼ bosje basilicum, blaadjes geplukt
- 🍞 40 g rucola

pickles

- 🍞 500 ml witte wijnazijn
- 🍞 1 takje rozemarijn
- 🍞 1½ el zout
- 🍞 1 el suiker
- 🍞 6 kleine rode uien
- 🍞 ½ el grove mosterd
- 🍞 2 el olijfolie

MATERIAAL: tosti-apparaat, contactgrill of koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. **Voor de pickles:** Breng in een pan de azijn aan de kook met 250 ml water, rozemarijn, zout en suiker.
2. Snijd intussen de rode uien door de steelaanzet doormidden.
3. Pel ze, haal evt. worteltjes eraf, maar laat de steelaanzet zitten.
4. Snijd de uien in parten.
5. Kook de uien 8-10 minuten tot ze zachter zijn, maar nog wel bite hebben.
6. Neem ze uit de pan en laat afkoelen.
7. Meng met de mosterd en de olie.
8. **Voor de tosti's:** Snijd de tomaten doormidden en haal de zaadjes eruit.
9. Snijd het vruchtvlies in reepjes.
10. Doe in een kom, pers de knoflook erboven uit en meng met wat peper.
11. Haal evt. de korstjes van het brood.
12. Bestrijk 4 sneetjes bruinbrood met de helft van de olijfolie.
13. Leg met de oliekant naar beneden, beleg met de mascarpone en verkruimel de gorgonzola erover.
14. Verdeel de bleekselderij erover.
15. Dek af met 4 sneetjes witbrood.
16. Beleg met de mozzarella en het tomaatmengsel.
17. Dek af met 4 sneetjes bruinbrood.
18. Verdeel de Parmezaanse kaas, kappertjes en de helft van de basilicum erover en dek weer af met de laatste sneetjes witbrood.
19. Bestrijk de bovenkant met de rest van de olie.
20. Bak de tosti's afgedekt ± 10 minuten op laag vuur in een pan.
21. Draai halverwege voorzichtig om.
22. Duw wat verse blaadjes basilicum in de Parmezaan laag.
23. Schep de ui door de rucola en de rest van de basilicum en geef bij de tosti.

BRON: deliciousmagazine.nl

