



Tosti van flatbread met spinazie en halloumi

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥞 1 grote ui
- 🥞 100 g wilde spinazie
- 🥞 2 el olijfolie
- 🥞 50 g feta
- 🥞 100 g halloumi
- 🥞 2 takjes oregano
- 🥞 2 Libanese flatbreads*
- 🥞 rasp van ½ citroen
- 🥞 25 g zwarte olijven, vruchtvlees van de pit gesneden

pickles

- 🥞 ½ meiknol
- 🥞 ¼ biet
- 🥞 75 ml appelazijn



MATERIAAL: tosti-apparaat, contactgrill of koekenpan, mandoline

ZO MAAK JE HET:

Pickles

1. Schaaf de meiknol en biet op een mandoline in heel dunne plakjes.
2. Bestrooi ze met zout en doe ze in een kommetje of pot en besprenkel met de appelazijn.
3. Schep om en laat marineren terwijl je de tosti maakt.

Tosti's

4. Snijd de ui in halve ringen.
5. Was en snijd de spinazie grof.
6. Verhit 1½ el olijfolie en bak de ui al omscheppend licht goudbruin in 10 minuten en bestrooi met zout.
7. Voeg de spinazie toe en laat slinken.
8. Verkruimel de feta.
9. Snijd de halloumi in dunne plakjes.
10. Ris de blaadjes oregano van de takjes.
11. Leg een flatbread voor je en verdeel in het midden in de lengte wat ui-spinaziemengsel erover, beleg met feta en plakjes halloumi, wat oregano, citroenrasp en olijven.
12. Rol strak op.
13. Herhaal met het andere flatbread en de vulling.
14. Verhit de rest van de olie in een of twee pannen.
15. Leg de flatbreads erin en bak ze in ± 10 minuten bruin.
16. Druk ze evt. iets aan met een deksel.
17. Snijd schuin door en geef de pickles erbij.

* Libanees flatbread koop je o.m. bij ruim gesorteerde supermarkten of Midden-Oosterse winkels..

BRON: deliciousmagazine.nl