



Tosti van flatbread met twee kazen en zhug

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de zhug (dipsaus):

- 🍴 2 tl zwarte peperbolletjes
- 🍴 2 tl korianderzaadjes
- 🍴 1tl komijnzaadjes
- 🍴 6 groene pepertjes, zaadjes verwijderd en fijn gehakt
- 🍴 2 teentjes knoflook, geperst
- 🍴 snuf zeezout
- 🍴 2 bosjes koriander, heel fijn gehakt
- 🍴 2 bosjes peterselie, heel fijn gehakt
- 🍴 300 ml extra vierge olijfolie
- 🍴 6 el vers citroensap

voor de flatbread-tosti:

- 🍴 2 flatbreads, zoals naan
- 🍴 2 plakjes kaas
- 🍴 groene kruiden zoals munt en koriander
- 🍴 1 bol mozzarella
- 🍴 2 tl za'atar
- 🍴 2 tl olijfolie

MATERIAAL: blender, hete pan, tosti-ijzer of contactgrill

ZO MAAK JE HET:

1. Doe alle ingrediënten voor de zhug in een blender of vijzel en mix tot het de structuur van pesto heeft.
2. Proef en kruid eventueel af met extra zout, peper of citroen.
3. Meng 2 tl olie met 2 tl za'atar en zet opzij tot je 'm kunt gebruiken.
4. Snijd je flatbread eventueel doormidden, zodat je twee zijdes hebt om te beleggen.
5. Beleg beide helften met één plak kaas en volg met grof gehakte groene kruiden.
6. Leg daarop plakjes mozzarella en smeer 1 van de zijdes met mozzarella in met de za'atar.
7. Vouw de flatbread-tosti dicht en bak in een hete pan, tosti-ijzer of contactgrill.
8. Serveer de flatbread-tosti met de zhug.

BRON: [culy.nl](https://www.culy.nl)

