



Tosti van roggebrood met mozzarella en paprika

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ rode ui
- 🍷 ½ rode paprika
- 🍷 2 el milde olijfolie
- 🍷 15 g tomatenpuree
- 🍷 ½ tl gedroogde Italiaanse kruiden
- 🍷 2 el water
- 🍷 110 g mozzarella
- 🍷 6 sneetjes Brabants roggebrood
- 🍷 30 g zuivelspread knoflook en kruiden

MATERIAAL: koekenpan met antiaanbaklaag

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de ui, maak de paprika schoon en snijd in kleine blokjes van ca. 1 cm.
2. Verhit ¼ van de olie in een koekenpan en bak de ui 2 minuten op middelhoog vuur.
3. Voeg de paprika toe en bak 2 minuten mee.
4. Roer de tomatenpuree erdoor, voeg de Italiaanse kruiden toe en bak 1 minuut.
5. Voeg het water toe, breng aan de kook en laat 2 minuten op laag vuur zachtjes koken.
6. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
7. Scheur de mozzarella in stukjes.
8. Besmeer het roggebrood met de zuivelspread en verdeel de saus en mozzarella over de helft van de sneetjes.
9. Dek af met de rest van het brood.
10. Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak de tosti's in delen 4 minuten op middelhoog vuur.
11. Keer halverwege.
12. Snijd de tosti's schuin door en serveer.

BRON: ah.nl

