



Tosti van tortilla met avocado

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥑 1 2 avocado's
- 🌾 4 maïstortilla's
- 🥫 100 g zwarte-bonenspread
- 🌶️ 2 el jalapeño plakjes, potje
- 🧀 100 g witte kaas of feta verbrokkeld
- 🧀 100 g cheddar in plakjes
- 🌿 1 bosje koriander grof gesneden
- 🌽 300 g maïskorrels, uit blik
- 🌿 1½ tl komijnzaad
- 🌶️ 1 verse jalapeño peper
- 🍋 1 bio limoen, sap en rasp

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de avocado's doormidden, haal de pit eruit, pel ze en snijd het vruchtvlees in plakken.
2. Beleg 2 tortilla's met de bonenspread.
3. Verdeel de avocado, jalapeño, beide soorten kaas en de helft van de koriander erover.
4. Dek af met de laatste 2 tortilla's.
5. Bak de tortillatosti ± 10 minuten in een droge pan met deksel.
6. Draai ze halverwege voorzichtig om.
7. Maak intussen de salsa.
8. Laat de maïs uitlekken, spoel af en dep droog.
9. Rooster de maïs in een droge koekenpan met het komijnzaad tot de maïskorrels iets blakeren en gaan springen.
10. Snijd de jalapeño in stukjes en meng in een kom met de maïs, de rest van de koriander en het limoensap en de rasp.
11. Breng op smaak met zout.
12. Geef de maïssalsa bij de tosti.

BRON: deliciousmagazine.nl

