



Tosti met kipfilet en geitenkaas

1 PERSOON

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 2 dikke sneden desembrood
- 🍞 4 plakjes gerookte kipfilet
- 🍞 2 plakken belegge geitenkaas
- 🍞 1 tomaat
- 🍞 ½ avocado
- 🍞 klontje roomboter
- 🍞 2 el red hot samurai sauce

MATERIAAL: bakplaat of contactgrill of oven

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tomaat in plakken.
2. Maak de avocado schoon en snijd niet te dunne plakken van het vruchtvlees.
3. Besmeer beide sneden brood rijkelijk met Red Hot Samurai Sauce en beleg 1 snee met de kipfilet.
4. Leg er de plakjes tomaat op en dek af met een plak geitenkaas.
5. Leg er de plakken avocado op en dek ook deze af met de geitenkaas.
6. Leg er de snee brood met de saus aan de binnenzijde.
7. Bak de tosti op de bakplaat met een klontje roomboter mooi goudbruin aan beide kanten tot de kaas lekker begint te smelten.
8. Eventueel kun je de tosti ook bakken in een voorverwarmde oven van 170°C.
9. Smeer de tosti dan van tevoren in met een beetje gesmolten roomboter.

BRON: remiaprofessioneel.nl

