



Tosti pulled pork met cheddar en uiencompote

1 PERSOON

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 2 sneden desembrood
- 🍅 ½ tomaat
- 🧀 4 plakken cheddarkaas
- 🧅 ¼ rode ui
- 🌻 zonnebloemolie
- 🍯 1 el bruine basterdsuiker
- 🍷 3 el rode wijn
- 🐷 75 g pulled pork
- 🍷 2 el tomaten ketchup
- 🧈 gesmolten boter

MATERIAAL: bakplaat of contactgrill of oven

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de rode ui schoon en snijd in dunne ringen.
2. Zweet de uienringen aan in een druppeltje zonnebloemolie tot ze mooi zacht zijn en voeg de basterdsuiker toe.
3. Blus af met de rode wijn en laat inkoken tot een compote is ontstaan.
4. Smeer de sneden brood aan beide kanten lichtjes in met gesmolten boter.
5. Beleg 1 snee met plakken tomaat en leg er 2 plakjes cheddarkaas op.
6. Verdeel er de uiencompote en de pulled pork over.
7. Dek af met twee plakjes cheddarkaas en leg er de andere snee brood op.
8. Bak de tosti op de bakplaat, in de contactgrill of eventueel in de oven van 175°C met de grillstand aan tot het brood mooi krokant is en de kaas goed gesmolten is.
9. Schep de tomaten ketchup in een bakje en serveer bij de tosti.

BRON: remiaprofessioneel.nl

