



Tosti pizza met zwarte truffel mayonaise

1 PERSOON

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 1 focaccia met rozemarijn en zeezout (vierkant)
- 🍞 ½ rode ui
- 🍞 ¼ courgette
- 🍞 1 bol mozzarella
- 🍞 1 tl olijfolie
- 🍞 1 el boter
- 🍞 2 el tomatensaus
- 🍞 2 el groene pesto
- 🍞 peper en zout
- 🍞 1 el mayonaise black truffle

MATERIAAL: bakplaat of contactgrill of oven

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de focaccia af volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Snijd de mozzarella in dunne plakken en bewaar apart.
3. Snijd de rode ui in ringen en de courgette in dunne plakken.
4. Meng de ui en courgette in een kom met olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
5. Verhit een koeken- of grillpan op middelhoog vuur en voeg 1 el boter toe.
6. Grill de ui en courgette totdat ze zacht en lichtbruin zijn.
7. Snijd de focaccia in twee stukken en snijd elk stuk doormidden.
8. Grill de focaccia heel kort.
9. Smeer de onderkanten elk in met 1 el tomatensaus.
10. Verdeel de gegrilde ui en courgette over de onderkanten van de focaccia en leg de mozzarella erop.
11. Garneer met dotjes mayonaise black truffle.
12. Smeer de bovenkanten in met 1 el groene pesto en leg het kapje op de tosti.

TIP: Vervang de mozzarella door Parmezaanse kaas voor een andere Italiaanse twist.

BRON: remiaprofessioneel.nl

