



Tosti van naan met avocado en kaas

1 PERSOON

⌚ 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 naanbroden
-  ½ avocado
-  ½ rode ui
-  1 handje rucola
-  1 handje geraspte kaas
-  1 el zongedroogde tomaten
-  1 el boter
-  2 el mayonaise met chipotle

MATERIAAL: bakplaat of contactgrill of oven

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C en bak het naanbrood af volgens de instructies op de verpakking.
2. Laat de oven daarna aan en zet de grillstand aan.
3. Snijd de rode ui in ringen en de avocado in plakken.
4. Verhit een koeken- of grillpan op middelhoog vuur en voeg 1 el boter toe.
5. Smoor de rode ui tot deze zacht en licht bruin van kleur is.
6. Besmeer ondertussen beide broodjes met 1 el mayonaise met chipotle.
7. Beleg 1 broodje met plakken avocado en bestrooi met de geraspte kaas.
8. Plaats het brood 3-5 minuten in de voorverwarmde oven totdat de kaas goed gesmolten is.
9. Haal het brood uit de oven en leg de gebakken rode ui bovenop de gesmolten kaas.
10. Garneer met de rucola en de zongedroogde tomaten.
11. Leg het andere brood erop.
12. Serveer met een extra bakje mayonaise met chipotle om in te dippen.

TIP: Voeg plakjes jalapeño toe voor wat extra pit.

BRON: remiaprofessioneel.nl

