



INHOUD

06	INLEIDING
08	EENVOUDIG
24	WERELDS
38	BIJZONDER
50	CULINAIR
64	OVERZICHT RECEPTEN





CHUTNEY VAN RODE UI & CHEDDAR

CHEDDAR EN CHUTNEY VORMEN EEN PRIMA COMBINATIE, MAAR VOOR HET BESTE RESULTAAT HEB JE HIER EEN ECHT PITTIGE, RIJPE CHEDDAR NODIG. DE CHUTNEY MOET EEN GOEDE BALANS HEBBEN TUSSEN ZOET EN ZUUR. ZORG ER DUS VOOR DAT JE DE CHUTNEY PROEFT EN EVENTUEEL AANPAST VOORDAT JE DE TOSTI'S GAAT MAKEN.

4 sneden wit brood
ongezouten, zachte boter
150 g geraspte, rijpe cheddar

VOOR DE CHUTNEY

2 rode uien, in dunne plakjes
2 eetlepels plantaardige olie
een snuffje zout
1 eetlepel lichtbruine basterdsuiker
2 eetlepels wijnazijn
2 eetlepels balsamicoazijn

VOOR 2 PERSONEN

Doel de uien en de olie in een kleine koekenpan met antiaanbaklaag. Zet deze op een matig-hoog vuur en laat de ui onder af en toe roeren bakken totdat deze gekarameliseerd is. Voeg de overige ingrediënten toe, zet het vuur laag en laat sudderen totdat het mengsel kleverig is geworden maar toch nog enigszins vloeibaar. Proef en breng op smaak door meer suiker toe te voegen voor het zoete accent of meer azijn voor het zure accent, al naar gelang nodig is voor de balans.

Besmeer elk van de sneden brood aan één kant met boter en zet apart.

Leg zonder het vuur aan te doen twee sneden brood in een grote grillpan, met de beboterde kant onder. Als je pan niet groot genoeg is voor twee sneden, bak je één tosti per keer. Verdeel royaal een laagje chutney over de sneden en strooi de helft van de geraspte kaas erover. Leg op elke snee een andere snee brood, met de beboterde kant boven en druk licht aan.

Zet het vuur op matig en laat de eerste kant van de tosti's gedurende 3-4 minuten bakken totdat deze goudbruin zijn geworden, waarbij je met een spatel lichte druk uitoefent. Keer de tosti's voorzichtig met de spatel om en laat de andere kant gedurende 2-3 minuten bakken of totdat de tosti's goudbruin zijn. Voor het aardige ruitpatroon keer je de tosti's nog een keer om, waarbij je ze 90 graden naar links of rechts draait. Laat ze zo nog 2-3 minuten bakken.

Haal de tosti's uit de pan, leg ze op een bord en snijd ze diagonaal in tweeën. Laat ze een paar minuten afkoelen voordat je ze serveert met extra chutney.

TIP: Overgebleven chutney kun je in een luchtdicht afsluitbaar, plastic bakje in de koelkast bewaren.



BALSAMICOCHAMPIGNONS & FONTINA

PITTIGE BALSAMICOCHAMPIGNONS VORMEN EEN AARDS CONTRAST MET DE VOLLE SMAAK VAN DE GESMOLTEN FONTINA. NET ZOALS DE MEESTE TOSTI'S PAST DEZE GOED BIJ TOMATENSOEP, MAAR HIJ SMAAKT OOK UITSTEKEND BIJ EEN CHAMPIGNONCRÈMESOEP.

2 eetlepels ongezouten boter
1 eetlepel plantaardige olie
125 g witte champignons, in dunne plakjes
1 sjalotje, in ringetjes
½ theelepel gedroogde tijm
zout en versgemalen zwarte peper
3 eetlepels balsamicoazijn
1 theelepel rodewijnazijn
150 g geraspte fontina, of in dunne plakjes
4 sneden grof volkoren brood
ongezouten, zachte boter

VOOR 2 PERSONEN

Doe de boter, de olie, de champignons, het sjalotje en de tijm in een koekenpan met antiaanbaklaag. Zet deze op een matig-hoog vuur en laat dit alles onder af en toe roeren bakken totdat alle ingrediënten gaar en goudgeel van kleur zijn. Breng op smaak met zout en peper, voeg de beide soorten azijn toe en laat sudderen totdat bijna alle vocht is verdampt. Proef en voeg eventueel zout en peper toe.

Besmeer elk van de sneden brood aan één kant met de zachte boter en zet apart.

Leg zonder het vuur aan te doen twee sneden brood in een grote koekenpan met antiaanbaklaag, met de beboterde kant onder. Als je pan niet groot genoeg is voor twee sneden, bak je één tosti per keer. Verdeel de helft van het champignonmengsel over de sneden en strooi de helft van de geraspte kaas erover. Leg op elke snee een andere snee brood, met de beboterde kant boven en druk licht aan.

Zet het vuur op matig en laat de eerste kant van de tosti's gedurende 3-5 minuten bakken totdat deze goudbruin zijn geworden, waarbij je met een spatel lichte druk uitoefent. Keer de tosti's voorzichtig met de spatel om en laat de andere kant gedurende 2-3 minuten bakken of totdat de tosti's goudbruin zijn.

Haal de tosti's uit de pan, leg ze op een bord en snijd ze in tweeën. Laat ze een paar minuten afkoelen voordat je ze serveert met een kom hete champignonsoep.



HALLOUMI, FALAFEL & RODE BIET MET TAHINSAUS

HALLOUMI IS EEN ZOUTIGE, CYPRIOTISCHE GEITENKAAS DIE HEEL GOED IN EEN GRILLPAN GEBAKKEN KAN WORDEN. DIT IS EEN ONGEWONE COMBINATIE MET GEGRILDE KAAS. DE SMAAK VAN DEZE TOSTI DOET DENKEN AAN EEN MEDITERRAAN EILAND. NIET SLECHT VOOR EEN SIMPELE TOSTI.

200 g halloumi, in plakken
2 gekookte rode bietjes, in dunne plakken
6-8 falafels, warm gemaakt
olijfolie, extra vergine
4 pitabroodjes

VOOR DE TAHINSAUS

4 eetlepels tahin
het sap van een ½ citroen
zout en versgemalen zwarte peper

VOOR 2 PERSONEN

Roer voor de tahinsaus de tahin, het citroensap en net voldoende water door elkaar om de juiste substantie voor een dipsaus te krijgen. Proef en breng op smaak door net zoveel zout en peper toe te voegen als nodig is en eventueel meer citroensap. Zet apart.

Zet een grillpan op het vuur en bak de plakken halloumi aan beide kanten zodat er in de halloumi strepen van de grillpan achterblijven. Haal de kaas uit de pan en zet apart.

Snijd de pitabroodjes voorzichtig open. Smeer de buitenkant ervan in met de olie en leg ze op een schoon werkvlak of een snijplank, met de geoliede kant onder. Verdeel de plakken halloumi, de plakken rode biet en de falafelballetjes over de pitabroodjes en schuif dit alles er voorzichtig in.

Leg de tosti's in de grillpan. Afhankelijk van de grootte van je pan kan het nodig zijn één tosti tegelijk te bakken.

Zet het vuur op matig en laat de eerste kant van de tosti's gedurende 3-4 minuten bakken. Keer de tosti's met een grote spatel voorzichtig om en laat de andere kant gedurende 2-3 minuten bakken totdat de tosti's goudbruin zijn, waarbij je met de spatel lichte druk uitoefent.

Haal de tosti's uit de grillpan en leg ze op een bord. Laat ze een paar minuten afkoelen voordat je ze serveert, met de tahinsaus om in te dopen en met een paar schijfjes citroen.

KIP TANDOORI & MANGOCHUTNEY MET PANEER

DE SMAAK VAN DEZE TOSTI WORDT STERK BEPAALD DOOR DE MANGOCHUTNEY, DUS NEEM DE BESTE DIE JE KUNT KRIJGEN. EEN MISSCHIE NIET ZO TRADITIONELE COMBINATIE VAN MANGO MET EEN BEETJE GEMBER EN APPEL DOET HET WONDERLIJK GOED MET DE GESMOLTEN KAAS. OM TE DIPPEN ZET JE EEN SCHAALTJE RAITA OP TAFEL.

2 kipfilets (ongeveer 300 g)
4-5 eetlepels Indiase currypasta
zout
2 dunne plakken milde kaas,
bijvoorbeeld Goudse kaas of fontina
100 g paneer,* in stukjes gesneden
4-6 eetlepels mangochutney, plus extra
om te serveren
2 grote naanbroden
ongezouten, zachte boter

VOOR DE RAITA

2,5 dl yoghurt
½ komkommer, fijngesneden
een handje verse munt, fijngehakt
een snuffje zout

VOOR 2 PERSONEN

* Paneer is een Indiase roomkaas, verkrijgbaar in toko's en in natuurvoedingswinkels.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Bestrijk de kip royaal met de Indiase currypasta. Strooi er een klein beetje zout over en laat de kip ongeveer 20-25 minuten in de oven braden totdat deze helemaal gaar is. Laat afkoelen en snijd in dunne plakjes.

Bereid, terwijl de kip in de oven staat, de raitadip. Druk met behulp van keukenpapier zo veel mogelijk vocht uit de komkommer. Roer vervolgens alle ingrediënten voor de raita goed door elkaar. Zet apart.

Besmeer de naanbroden aan één kant met boter en zet apart.

Neem een grote koekenpan met dikke bodem en met antiaanbaklaag. Je zult de tosti's in twee rondes moeten bakken, aangezien naanbroden nogal groot zijn. Leg een naanbrood in de pan, met de beboterde kant onder. Je gaat straks het naanbrood dubbelvouwen om er een tosti van te maken. Leg dus je vulling op één helft. Beleg het naanbrood met een plak kaas en schik de helft van de plakjes kip daarop. Schep hier een paar lepels van de chutney overheen en spreid die voorzichtig gelijkmatig uit. Verdeel de helft van de paneerstukjes erover. Vouw nu de ene helft van het naanbrood over de andere helft, zodat de vulling bedekt wordt.

Zet het vuur op matig en laat de eerste kant van de tosti gedurende 3-5 minuten bakken totdat deze goudbruin is geworden, waarbij je met een spatel lichte druk uitoefent. Keer de tosti met de spatel voorzichtig om en laat de andere kant gedurende 2-3 minuten bakken.

Haal de tosti uit de pan en leg deze op een bord. Laat hem een paar minuten afkoelen voordat je de tosti serveert. Herhaal deze handelingen, zo nodig, voor de resterende tosti.

