

# TOSTI'S

MET EEN TWIST



# INHOUD

## ORIGINALS EN PANTOSTI'S

- 17 Croque Monsieur
- 19 Croque Madame
- 21 Croque Hawai
- 23 Croque Brie
- 25 Boerenomelettosti
- 27 Sunny side up tosti
- 29 Tosti Benedict
- 31 BLT tosti

## GUILTY PLEASURES

- 34 Tosti met truffelkaas en leverkrullen
- 36 Tosti Pulled Pork met honing-mosterdsaus
- 38 Suikerbroodtosti met peer en blauwe kaas
- 40 Notenbroodtosti met geitenkaas en honing
- 42 Tosti met garnalen, roomkaas en snelle cocktailsaus
- 44 Cheddar tosti "Tex-Mex"
- 46 Beschuitboltoesti met aardbeien en Nutella
- 48 Appel, kaneel en rumrozijnen-tosti met mascarpone

# INHOUD

## WERELDSE TOSTI'S

- 53 Quatro stagione tosti
- 55 Pita en shoarmatosti met knoflooksaus
- 57 Feta, tomaat en olijftosti met tzatziki
- 59 Bolognesetosti
- 61 Noorse zalm, dille en mosterdosti
- 63 Tosti met zuurkool, rookworst en oude kaas
- 65 Turks broodtosti met lamsgehakt en frisse muntsaus
- 67 Philly steak tosti
- 69 Meatloaf and onions tosti
- 71 Hotdog tosti "meats English Breakfast"

## TOASTI'S

- 74 BBQ Chicken en BBQ saus
- 76 Tosti oude kaas met gesmoorde ui en komijn
- 78 The King: Peanutbutter, Jelly and banana
- 80 Caprese tosti
- 82 Club tosti
- 84 Paddenstoel, chorizo en blauwe kaas tosti
- 86 Tosti met gerookte zalm, avocado, roomkaas en bieslook
- 88 Sesambroodtosti met tonijn en wakamé
- 90 Steak tartaartosti met gebakken kwartelei



## BLT TOSTI

Voor 8 kleine tosti's

**1** Maak eerst een mosterddressing. Meng in de mengkom de mosterd, azijn, suiker, peper en zout. Terwijl je vlug roert met een garde voeg je druppelsgewijs de zonnebloemolie toe.

**2** Steek het brood uit met de steker, maak 3 rondjes brood per persoon. Besprenkel de broodjes met zonnebloemolie. Grill de sneetjes goudbruin. Laat het brood daarna iets afkoelen.

**3** Maak de kleine BLT tosti's af door te beginnen met een toastje met een plakje ijsbergsla met mosterddressing en een plak tomaat, daarop weer een toastje met een plakje tomaat, mosterddressing en de bacon. En dan af sluiten met de laatste toast. Steek er feestelijke prikkers in.

**Bereiding:** 20 minuten

### MOSTERDDRESSING

1 eetl Zaanse mosterd  
1 eetl natuurazijn  
1 eetl suiker  
peper en zout, naar smaak  
1 dl zonnebloemolie, plus extra  
voor besprekelen

12 sneetjes wit casinobrood  
8 blaadjes ijsbergsla  
2 Pomodori tomaten, in  
plakken gesneden  
8 plakjes bacon, uitgebakken  
boter

### EXTRA NODIG

mengkom  
garde  
ronde steekvorm van 4 à 5 cm  
prikkers

# BESCHUITBOLTOSTI MET AARDBEIJEN EN NUTELLA

2 personen

1 Snijd de beschuitbollen over de breedte door de helft en besmeer beide binnenzijden ruim met Nutella. Verdeel de gesneden aardbeien over de beide bollen en duw er de bovenkant op.

2 Besmeer de buitenkant van de beschuitbollen met een beetje boter en grill daarna goudbruin.

3 Dit is natuurlijk al een feestje maar maak het voor serveren nog feestelijker met een wolkje poedersuiker.

Tip: Normaal wit brood of casinobrood is ook prima als alternatief voor de beschuitbollen.

Bereiding: 10 minuten

2 beschuitbollen  
2 à 4 eetl Nutella  
10 aardbeien, geschoond en  
gehalveerd  
boter  
poedersuiker

