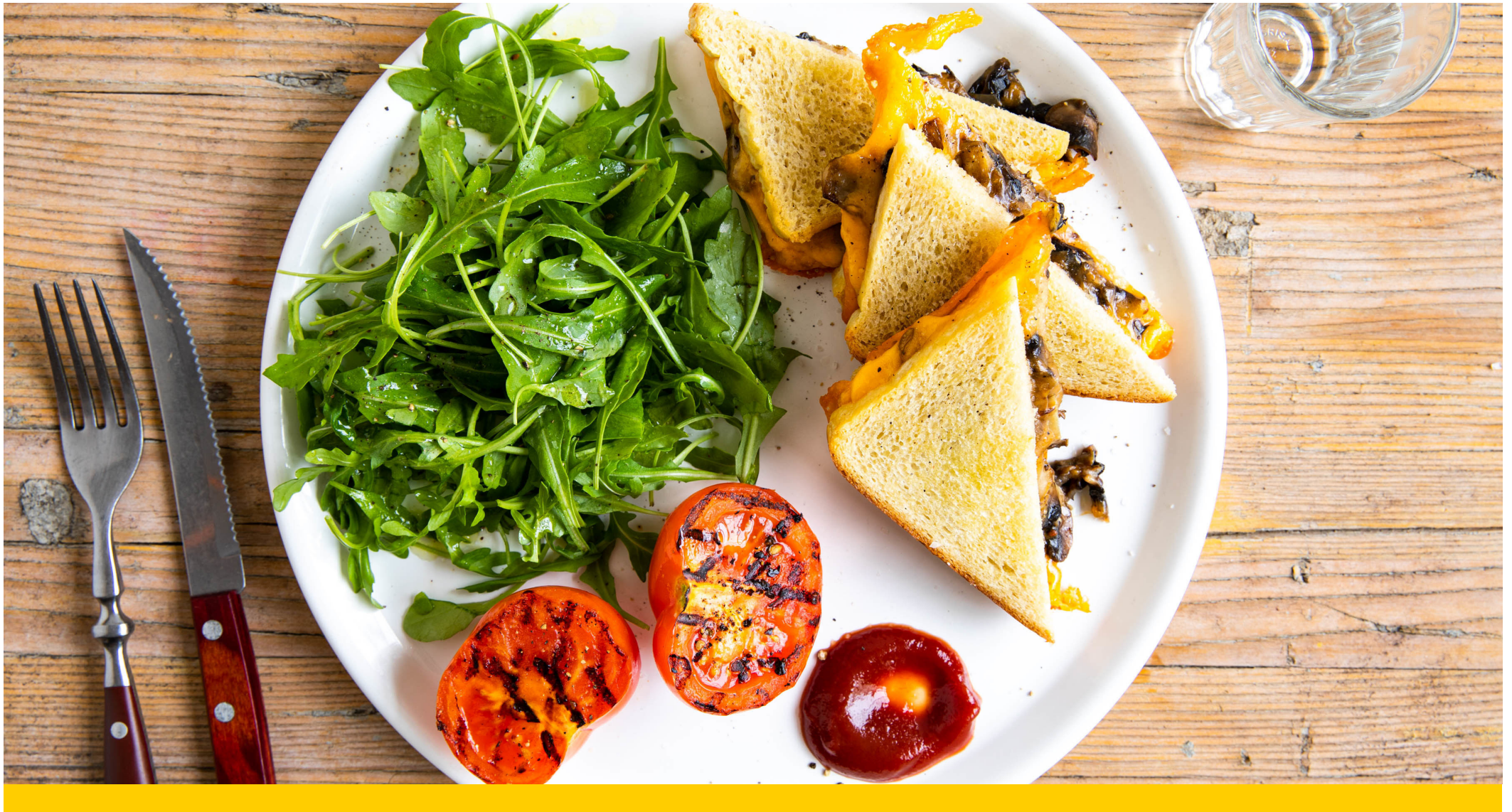




Snelle truffeltosti

met champignons en gegrilde tomaat



ca. 25min



2 personen

Guess what? Wij hebben je favoriete lunch omgetoverd tot een vullend avondmaal. Je belegt sneetjes brood met plakjes hartige cheddar, zoete rode-uienmarmelade en kort aangebakken champignons. Dan gaat alles de oven in voor het beste resultaat! Wij geven je daarnaast een fijne tip in dit recept: bestrijk voor het grillen het brood met een dun laagje truffelolie. Zo krijgt je tosti een extravagant lekkere twist!

Wat je van ons krijgt

- 1 flesje truffelolie
- 1x sneetjes witbrood ¹
- 1x champignons
- 1 kuipje uienmarmelade
- 1x plakken cheddar ⁷
- 2 tomaten
- 1x rucola
- 1 flesje sherryazijn ¹²
- 1 zakje ketchup

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakkwast
- bakplaat met bakpapier
- grillpan of grote koekenpan
- aluminiumfolie

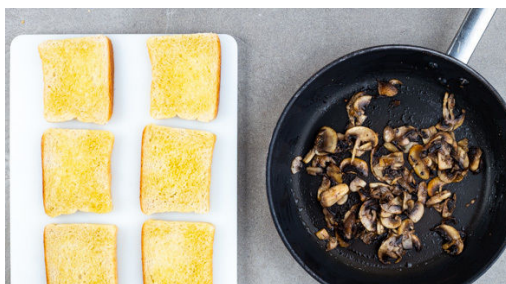
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 924kcal, vet 54.0g, koolhydraten 76.9g, eiwit 34.5g



1. Toast voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de **truffelolie** met 1el plantaardige olie. Bestrijk **één zijde van elk sneetje toast** ermee. Snijd de **champignons** in heel dunne plakjes. Verhit 2-3tl olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur en bak de **champignons** 3-5min tot ze het meeste vocht hebben losgelaten. Breng op smaak met peper en zout.



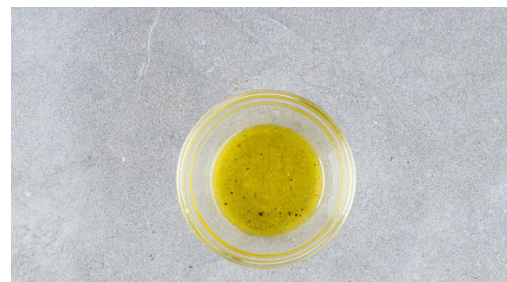
4. Tomaten grillen

Verhit een grillpan of grote koekenpan op hoog vuur. Snijd de **tomaten** doormidden en wrijf de snijvlakken in met een beetje olie. Leg de **tomaten** met het snijvlak omlaag in de pan en bak 2min zonder te bewegen, tot ze grillstrepen hebben. Keer om en bak nog eens 1-2min. Neem uit de pan en bestrooi de **tomaten** met zout en peper. Wikkel ze evt. in aluminiumfolie om warm te houden.



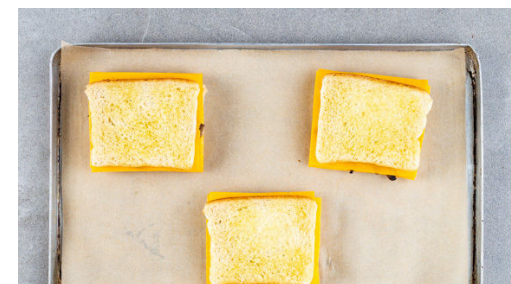
2. Tosti's bouwen

Besmeer **6 sneetjes broodjes** met de **marmelade** (niet op de oliezijde). Beleg met **1 plakje kaas**, de **champignons**, nog een **plakje kaas** en dek af met een **2e sneetje brood** (met de oliezijde omhoog).



5. Dressing maken

Maak een **dressing** van 1el olijfolie, de **sherryazijn**, een snuf suiker en een snuf zout en peper.



3. Tosti's bakken

Leg de **tosti's** op een bakplaat met bakpapier. Bak ze 10-13min in de oven, tot het **brood** goudbruin is en de **kaas** gesmolten.



6. Salade aanmaken

Meng de **rucola** vlak voor het serveren met de **dressing**. Snijd de **tosti's** diagonaal doormidden en serveer ze met de **gegrilde tomaten** en de **salade**. Geef de **ketchup** erbij om de **tosti** in te dippen.