



Indiaase kaastosti met kruidenchutney

met wortel-rozijnensalade



ca. 25min



2 personen

Wil je simpel, maar lekker? Én iets nieuws ontdekken? Als reizen er voorlopig nog niet in zit, kun je op z'n minst je smaakpapillen op een culinaire reis sturen. Voor een beetje vakantiegevoel voegen we garam masala toe aan deze op India geïnspireerde kaastosti. Je serveert er een frisse chutney van koriander, munt en cashewnoten bij, en een gezonde rauwkostsalade. Fijne reis!

Wat je van ons krijgt

- 25g rozijnen ¹²
- 25g cashewnoten ¹⁵
- 30g verse kruidenmix: koriander & munt
- 1 rode ui
- 2 tomaten
- 8 sneetjes witbrood ¹
- 1 zakje garam masala
- 150g geraspte jongbelegen kaas ⁷
- 1 wortel

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

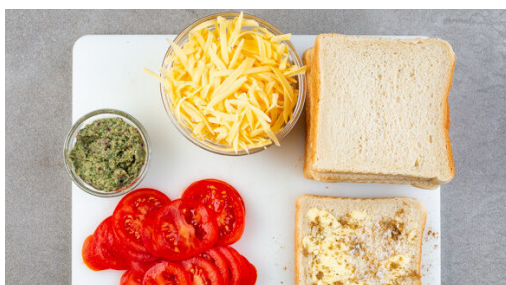
Voedingswaarde per portie

calorieën 998kcal, vet 57.0g, koolhydraten 86.3g, eiwit 32.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Week de **rozijnen** in een kommetje met heet water en zet opzij. Hak de **cashewnoten** grof. Pluk de **muntblaadjes**. Hak de **koriander incl. steeltjes** grof. Halveer en pel de **ui** en hak fijn.



4. Tosti's bouwen

Snij de **tomaten** in dunne plakjes. Besmeer één kant van de **sneetjes brood** met boter en bestrooi ze met de **helft van de garam masala** en een snufje zout. Besmeer de **ongeboterde kanten** met **chutney** en beleg de **helft van de sneetjes** met de **kaas** en de **tomaten**. Leg de **overgebleven sneetjes brood** erop met de boterzijde aan de buitenkant.



2. Ui bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie. Bak de **helft van de ui** met een snuf zout ca. 3min. Voeg 1tl suiker en 2el azijn toe en neem de pan van het vuur zodra de suiker opgelost is.



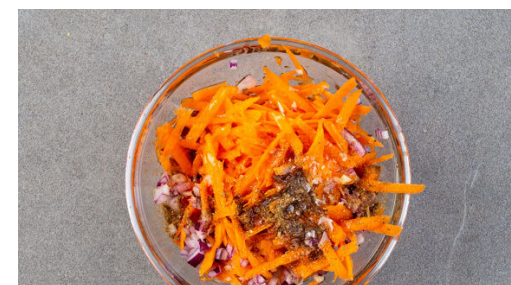
5. Tosti's bakken

Bak de **tosti's** in de koekenpan op middelhoog vuur 2-3min aan beide kanten, tot de **kaas** gesmolten is en de **toast** goudbruin is.



3. Chutney maken

Doe de **gebakken ui**, de **muntblaadjes**, de **koriander incl. steeltjes**, de **cashewnoten** en een snuf peper in een hoge (maat)beker. Pureer tot een zo romig mogelijke **chutney**. Voeg evt. meer zout en peper toe. Veeg de pan schoon en bewaar.



6. Wortelsalade maken

Schrob of schil de **wortel** en rasp grof. Giet de **rozijnen** af in een zeef, laat uitlekken en meng met de **rest van de ui**, de **wortel**, 1el olijfolie, 1el azijn, de **rest van de garam masala** en een flinke snuf zout. Snijd de **kaastosti's** diagonaal doormidden en serveer met de **wortelsalade**.