



Kaastosti's met kimchi

en wortel en pastinaak uit de oven



30-40min



2 personen

Wij maken het graag spannend met verrassende fusiegerechten. Vandaag schudt de Koreaanse keuken de hand met zijn evenknie uit de Verenigde Staten. Je neemt de klassieke kaastosti en combineert 'm met kimchi, een gefermenteerde bereiding van kool die uitstekend past bij gesmolten kaas. Voor je portie groenten maak je er pastinaak en wortel uit de oven bij, met een glaze van misopasta. Hemels!

Wat je van ons krijgt

- 1 grote pastinaak
- 1 wortel
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 1 potje kimchi
- 4 sneetjes witbrood ¹
- 100g geraspte cheddar ⁷
- 1 bosui
- 1 zakje zwarte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ⁷
- 1el honing
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- zeef

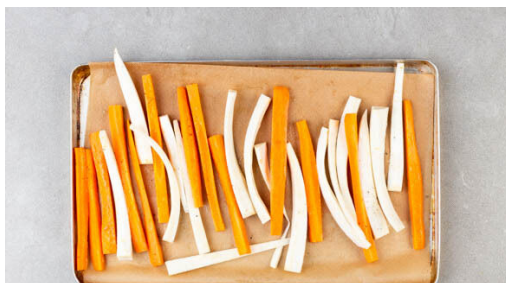
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

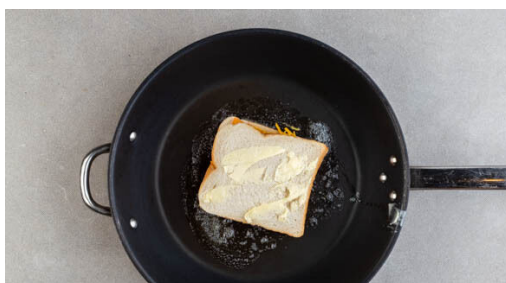
Voedingswaarde per portie

calorieën 731kcal, vet 40.5g, koolhydraten 61.1g, eiwit 24.8g



1. Groenten bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schil de **pastinaak** en de **wortel** en snijd in langwerpige reepjes van ca. 2cm dik. Hussel om met 1el plantaardige olie en een snuf peper en zout en verdeel gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier. Bak ca. 15min in de oven tot de **groenten** gaar en licht gebruind zijn. Schep halverwege de baktijd om.



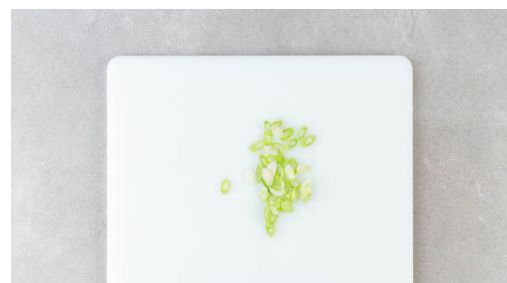
4. Tosti's bakken

Verhit een grote droge koekenpan op middelhoog vuur en bak de **tosti's** 3-4min per kant tot de **kaas** gesmolten is en de tosti's licht gebruind zijn.



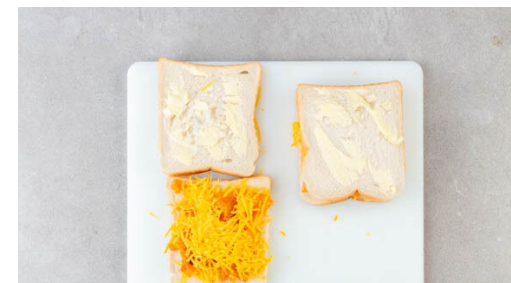
2. Groenten verfijnen

Meng de **misopasta** met 1el honing. Haal de groenten na ca. 15min baktijd uit de oven en hussel om met het **misopasta-mengsel**. Bak nog 8-10min verder.



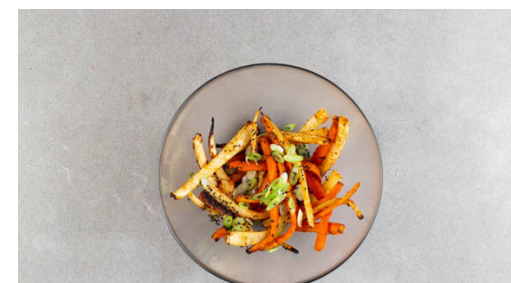
5. Bosui snijden

Snijdt de **bosui** in dunne ringetjes.



3. Tosti's beleggen

Laat de **kimchi** uitlekken in een zeef. Druk er met je handen zoveel mogelijk vloeistof uit. Bestrijk elk **sneetje brood** met een ½el boter aan **1 kant**. Leg **2 sneetjes brood** met de boterkant naar beneden op een plank. Beleg met de **kaas** en **kimchi**. Leg de **overige sneetjes brood** erop met de boterkant naar boven.



6. Afmaken & serveren

Bestrooi de **ovengroenten** met de **bosui** en **sesam**. Snijd de **tosti's** diagonaal doormidden en serveer met de **groenten**.