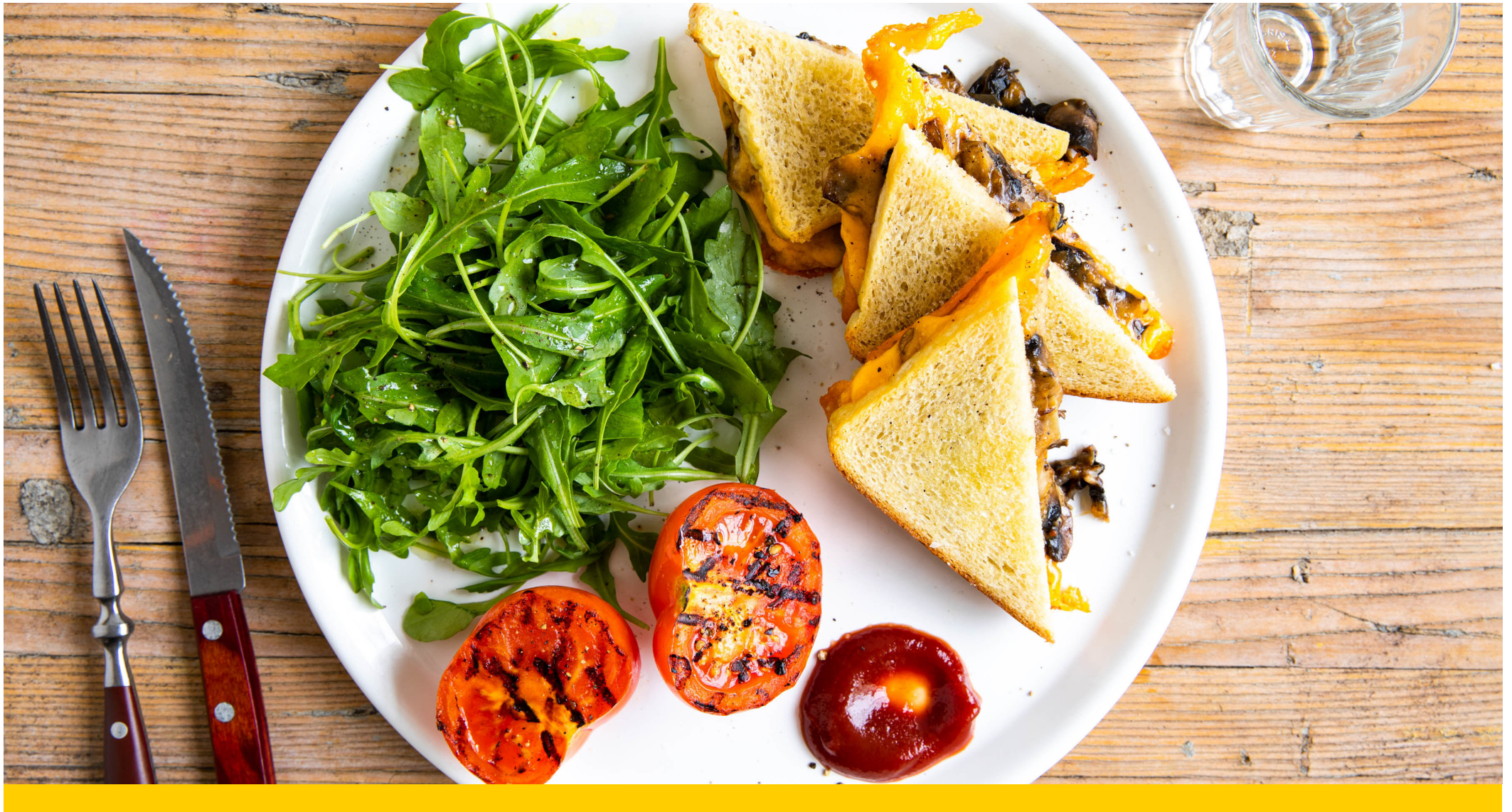




## Snelle truffeltosti

met champignons en gegrilde tomaat



ca. 25min



2 personen

Guess what? Wij hebben je favoriete lunch omgetoverd tot een vullend avondmaal. Je belegt boterige 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 wit toastbrood <sup>1</sup>
- 1x champignons
- 1 kuipje uienmarmelade
- 1x plakken cheddar <sup>7</sup>
- 2 tomaten
- 1x rucola
- 1 sachet ketchup

### Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- olijfolie
- plantaardige olie

### Kookgerei

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

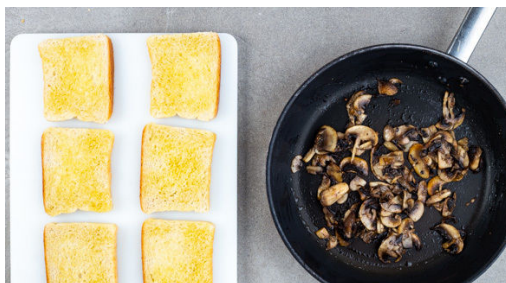
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 960kcal, vet 57.0g, koolhydraten 71.8g, eiwit 36.5g



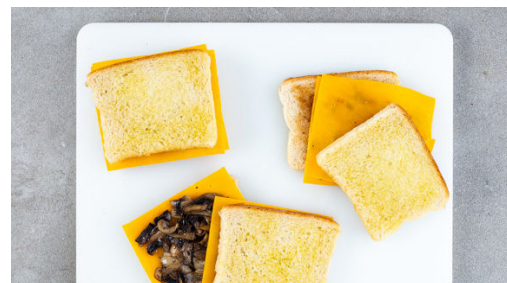
1. Toast voorbereiden

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 de ze het meeste vocht hebben losgelaten. Breng op smaak met peper en zout.



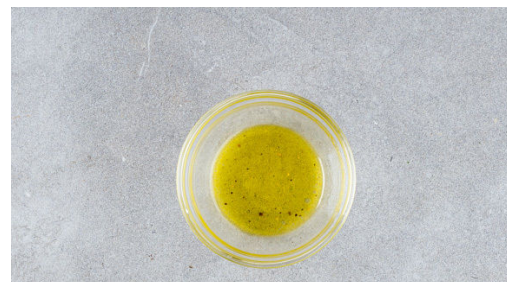
4. Tomaten grillen

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, 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 in aluminiumfolie om warm te houden.



2. Tosti's bouwen

Bestrijk **3 sneetjes broodjes** met de **marmelade** (niet op de oliezijde!). Leg er dan **1 plakje kaas** op. Verdeel de **champignons** erover, dek af met een **2e plakje kaas** en een **2e sneetje brood** (met de oliezijde omhoog).



5. Dressing maken

Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, 1/3tl zout en een snuf 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**. Gebruik de **ketchup** om de **tosti** in te dippen.