

Tosti met parmaham en truffelmayonaise



Velthuizen
KEUKENS

🕒 15 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

8 sneetjes casinobrood
1 verpakking parmaham
1 bolletje mozzarella
100 gram rucola
truffelmayonaise
olijfolie
pijnboompitjes

Stap 2 | Beleggen van de tosti's

Bak in een koekenpan de pijnboompitjes goudbruin. Haal ze direct uit de pan zodra je tevreden bent over de kleur. Neem de acht sneetjes casinobrood en smeer deze allemaal in met de truffelmayonaise. Beleg vier broodjes met de rucola en parmaham. Snij de mozzarella in plakjes en beleg ook hier de vier broodjes mee. Als laatste verdeel je wat pijnboompitjes over de broodjes. Leg de andere vier broodjes met alleen de truffelmayonaise er bovenop.



Stap 3 | Smeren en bakken van de tosti's

Smeer met behulp van een kwast de tosti's in met olijfolie. Wij gebruikten voor het verwarmen van de tosti's onze grillplaat. Je kunt de broodjes natuurlijk ook klaarmaken met een tosti ijzer. Wij kiezen voor de grillplaat omdat deze zulke mooie streepjes op het brood geeft. Zorg ervoor dat de plaat goed heet is voordat je het brood erop legt. Draai na enkele minuten de tosti's om en haal van de plaat zodra ook deze kant mooie grillstreepjes heeft en de mozzarella voldoende gesmolten is.



Stap 4 | Lunchtijd

Snij de tosti's met parmaham en truffelmayonaise schuin doormidden. Serveer op een mooi plankje of bord, samen met een klein schaaltje van de truffelmayonaise. Lekker om te dippen, mocht je geen genoeg van de smaak van truffelmayonaise krijgen.

