



Luxe tosti met Henri Willig geitenkaas



Ingrediënten

- Henri Willig jonge geitenkaas, 8 plakken (of meer!)
- Boerenbrood, 4 plakken
- Zongedroogde tomaten, 8 stuks
- 1 ui
- 4 grote of 6 kleinere plakken parmaham
- 1/2 Avocado
- 4 grote champignons
- 2 handjes spinazie
- Een snuf Italiaanse kruiden

Bereidingswijze

Zin in een bijzondere lunch?

Deze tosti zal verrassen!

Bereiding

Leg twee broodjes op een plank en beleg deze met een laag spinazie.

Snijd de ui in ringen en de champignons in dunne plakjes. Bak deze in een pan met olijfolie. Verdeel dit vervolgens ook over de twee broodjes.

Maak met een kaasschaaf dunne plakjes van de geitenkaas en leg deze op de broodjes.

Strooi wat Italiaanse kruiden over de kaas en verdeel de plakken parmaham daar weer over.

Snijd de avocado in dunne reepjes en leg deze op de ham.

Leg als laatste de tomaatjes op de broodjes en leg de andere twee sneetjes brood er nu op. Besprenkel de broodjes met olijfolie.

Zet de broodjes ongeveer 15 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden. Als je een sandwich grill hebt kun je die ook gebruiken.

Bedankt @_foodplaces_ voor een inspirerend tosti recept!