



Luxe tosti met Henri Willig geitenkaas



Ingrediënten

- 16 plakken (of meer!) Henri Willig jonge geitenkaas
- 8 plakken Boerenbrood
- 16 Zongedroogde tomaten
- 2 ui
- 8 plakken parmaham (afhankelijk van de grootte)
- 1 Avocado
- 8 grote champignons
- 4 handjes spinazie
- Een snuf Italiaanse kruiden

Bereidingswijze van de luxe tosti met geitenkaas

Klaar voor een unieke twist op je lunch met onze luxe tosti met Henri Willig geitenkaas? Dit recept, perfect voor twee personen, is niet alleen verrukkelijk maar ook simpel te bereiden in slechts 25 minuten. Verheug je op de rijke smaken van verse spinazie, ui, champignons, smeuïge geitenkaas, Italiaanse kruiden, parmaham, avocado en tomaatjes, allemaal samengebracht in een heerlijke tosti. Of je nu een luxe tosti wilt maken voor een brunch of lunch, dit recept tosti geitenkaas zal gegarandeerd indruk maken.

Bereidingswijze

- 1: Leg twee broodjes op een plank en beleg deze met een laag spinazie.
- 2: 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.
- 3: Maak met een kaasschaaf dunne plakjes van de geitenkaas en leg deze op de broodjes.
- 4: Strooi wat Italiaanse kruiden over de kaas en verdeel de plakken parmaham daar weer over.
- 5: Snijd de avocado in dunne reepjes en leg deze op de ham.
- 6: Leg als laatste de tomaatjes op de broodjes en leg de andere twee sneetjes brood er nu op. Besprenkel de broodjes met olijfolie.
- 7: Zet de broodjes ongeveer 15 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden. Als je een sandwich grill hebt kun je die ook gebruiken.

Klaar om zelf een luxe tosti met geitenkaas te maken?

Geniet van elke hap van deze rijkelijke en smaakvolle creatie. Perfect voor een speciale lunch of een luxe brunch-moment. Deel jouw ervaring met dit luxe tosti recept en inspireer anderen om ook deze culinaire verrassing te proberen!