

Broodjes



voor ± 2-3 personen



TOSTI SPINAZIE, GEBAKKEN SJALOT EN KAAS

4 sneetjes wit brood (EVI brood)

200 gr biologische spinazie

1 biologisch sjalotje

2 plakken biologische jong belegen kaas (Weerribben)

1 eetlepel kokosolie

1 takje biologische peterselie

BEREIDING

Maak het sjalotje schoon en snij deze heel fijn. Doe de kokosolie in een wokpan en voeg de stukjes sjalotje toe. Fruit dit even kort aan. Zet dan de warmtebron even uit en spoel de spinazie onder stromend water af. Laat het even uitlekken en droog de spinazie even na met wat keukenpapier. Zet de warmtebron weer aan en voeg de spinazie toe. Roerbak de spinazie totdat het geslonken is. Pak nu twee sneetjes brood en beleg deze met het spinaziemengsel. Zorg dat er zo min mogelijk vocht van het spinaziemengsel meekomt. Leg op elk broodje één pak kaas en leg er dan een leeg broodje bovenop. Doe de sandwiches in een tostiapparaat of bak deze om en om in een grillpan op hoog vuur. Serveer de tosti's met wat peterselie for de finishing touch.