

Tosti met aubergine, geitenkaas en parmaham (2 pers.)

Bereiden: 15 minuten

Nodig:

2 lekkere broodjes
(ciabatta/pistolet/waldkorn etc)

2 plakken aubergine 

1/2 teentje knoflook

1 takje verse rozemarijn

2 plakken parmaham

2 stukjes zachte geitenkaas 

paar blaadjes rucola

1 eetl pijnboompitten

scheutje olijfolie



Doen:

Hak de knoflook en de rozemarijn heel fijn en roer er een scheutje olijfolie door. Rooster de pijnboompitten al omscheppend goudgeel in een droge koekenpan.

Snij de aubergine in dunne plakken en grill ze eventjes gaar

in het tostiapparaat of anders even om & om in een hete grillpan.

Besmeer het opengesneden broodje met een beetje kruidenolie. Beleg het met ~~de~~ aubergine, parmaham, wat verkruimelde geitenkaas (hoeveelheid naar smaak!), rucola en geroosterde pijnboompitten.

Even in het tostiapparaat doen en klaar!

Tip!
tot ze van die streepjes hebben



Variatietips

Italiaanse salami
ipv
parmaham

Mango
ipv
aubergine

geen ham
= vega

Courgette
ipv
aubergine

