


Tosti gehaktballen en Reblochon

Ontbijt / Lunch / Snackgerecht 1 persoon

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 sneetjes desembrood
- 25 g paneermeel
- 1 theelepel Italiaanse kruiden
- 1 ei, losgeklopt
- 200 g half-om-halfgehakt
- zout en cayennepeper
- roomboter, om in te bakken
- 1 theelepel tomatentapenade
- 3 plakken Reblochon

ZO MAAK JE HET:

1. Meng paneermeel, Italiaanse kruiden, ei en gehakt goed.
2. Voeg naar smaak zout en cayennepeper toe.
3. Draai balletjes van ongeveer 4 cm.
4. Bak de gehaktballetjes 10 minuten in een koekenpan gaar.
5. Neem de gehaktballetjes uit de pan en snijd ze in plakken.
6. Laat ze ongeveer 10 minuten afkoelen.
7. Bestrijk een snee desembrood met de tomatentapenade.
8. Verdeel de plakjes gehakt over het desembrood.
9. Beleg het gehakt met de Reblochon en top af met de andere snee desembrood.
10. Gril de tosti 5 minuten in een contactgrill tot de Reblochon gesmolten is.
11. Snijd de tosti diagonaal doormidden en geniet ervan.

