


Tosti met spicy garnalen en zoetzure wortel

Ontbijt / Lunch / Snackgerecht 2 personen

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 100 ml blanke azijn
- 25 g suiker
- 1 grote wortel, grof geraspt
- 1 el zonnebloemolie
- 50 g grote garnalen, in de lengte gehalveerd
- ½ rode peper, fijngehakt
- ½ teentje knoflook, geperst
- 1 medium stokbrood, opengesneden
- 2 el mayonaise
- ¼ bosje koriander, fijngehakt
- ¼ bosje munt, fijngehakt
- 75 g jonge kaas, in plakken
- 100 ml zoete chilisaus

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de azijn met de suiker tot de suiker is opgelost en leg de geraspte wortel hierin.
2. Laat volledig afkoelen.
3. Verwarm de oven voor op 180°C.
4. Verhit intussen de olie en bak hierin de garnalen met de rode peper en knoflook circa 3 minuten.
5. Besmeer de snijkanten van het stokbrood met de mayonaise en bak in de oven in circa 6 minuten goudbruin.
6. Beleg een kant van het stokbrood met de garnalen, groene kruiden en ingelegde wortel.
7. Dek af met de kaas.
8. Rooster de belegde kant van het stokbrood nog circa 5 minuten in de oven tot de kaas gesmolten is.
9. Leg de andere kant van het stokbrood erop, snijd in stukken en serveer met de chilisaus.

