


# Tosti mozzarella puttanesca

Ontbijt / Lunch / Snackgerecht 2 personen

 15 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 1 grote, ronde of vierkante focaccia,
- olijfolie, extra vergine
- 4 el tapenade van zwarte olijven
- 2 el tapenade van zongedroogde tomaten
- 4-6 el passata (gezeefde tomaten)
- 2 bollen mozzarella, uitgelekt en in dunne plakken
- 2 tl gedroogde oregano
- 2 el geraspte Parmezaanse kaas
- 2-3 el kappertjes, uitgelekt
- snufje chilivlokken
- verse basilicumblaadjes, in stukjes gescheurd

## ZO MAAK JE HET:

1. Bestrijk de buitenkanten van de focaccia met olijfolie en leg ze op een schoon werkvlak of een snijplank, met de beoliede kant onder.
2. Smeer de olijven tapenade royaal op twee van de kanten die niet met olie zijn bestreken.
3. Verdeel de tomaten tapenade over de andere twee kanten die niet met olie zijn bestreken, en verspreid daar de passata over.
4. Leg de plakken mozzarella op de met tomaten bestreken vlakken.
5. Strooi de oregano, de Parmezaanse kaas, de kappertjes en de chilivlokken hier overheen.
6. Maak af met een paar blaadjes basilicum.
7. eg hier de stukken focaccia met de olijventapenade op, met de beoliede kant boven.
8. Leg zonder het vuur aan te doen de twee tosti's in een grote koekenpan met antiaanbaklaag.
9. Als je pan niet groot genoeg is voor twee stukken focaccia, bak je één tosti per keer.
10. Zet het vuur op matig en laat de eerste kant van de tosti's gedurende 4-5 minuten bakken.
11. Keer de tosti's met een grote spatel voorzichtig om en laat de andere kant gedurende 2-3 minuten bakken, waarbij je de tosti's met de spatel zachtjes tegen de bodem van de pan drukt, totdat ze goudbruin zijn geworden.
12. Haal de tosti's uit de pan, leg ze op een houten snijplank of een bord en snijd ze doormidden.
13. Laat ze een paar minuten afkoelen voordat je ze serveert.

