

KEUKEN  
HELDEN

# TOSTI'S



ALTIJD  
SUCCES  
RECEPTEN



# & MEER

OOK WRAPS,  
SANDWICHES EN  
BROODJES,  
ZOET & HARTIG

# TOSTI'S & MEER

Ook wraps, sandwiches en broodjes, zoet & hartig!

**KOSM•S**

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



# INHOUD

ontbijt	10
lunch	20
avondmaaltijd	42
borrelhapjes	60
zoet	68
woordenlijst	76
opmerkingen bij de recepten	79
register	80

## TIP

Laat de eieren weg om er een croque monsieur van te maken.



# CROQUE MADAME

**voorbereiden + bereiden** 20 minuten

**voor** 4 stuks

---

**320 g zure room**

**200 g Zwitserse kaas, zoals gruyère,  
geraspt**

**8 sneetjes licht roggebrood**

**300 g gerookte ham, in plakken,  
gescheurd**

**1 tl olijfolie**

**4 eieren**

**100 g gemengde slablaadjes,  
voor erbij**

**1** Verwarm de ovengrill op de hoogste stand. Bekleed een bakplaat met licht ingevet bakpapier.

**2** Meng de zure room en de helft van de kaas in een kom. Voeg zout en peper toe

**3** Leg vier sneetjes brood op de voorbereide bakplaat. Spreid een derde van het roommengsel erover uit en leg de ham erop. Spreid de helft van het resterende roommengsel over de andere 4 sneetjes brood uit en leg ze met de room naar beneden op de ham. Spreid de rest van het roommengsel over de bovenkant van de bovenste sneetjes uit en strooi de rest van de kaas erover. Leg de sandwiches 7 minuten of tot de kaas goudbruin is onder de grill.

**4** Verhit intussen de olijfolie in een grote antiaanbakkoekenpan op halfhoog tot hoog vuur. Breek de eieren in de pan en bak ze 5 minuten of tot het eiwit is gestold en de eidooiers zijn gebakken zoals je ze lekker vindt.

**5** Leg op elke croque madame een ei en bestrooi ze met zout en peper. Serveer met de gemengde slablaadjes.

**alternatief** Gebruik voor croque madames op z'n Italiaans rauwe Italiaanse ham in plaats van de gerookte ham en voeg bij stap 3 wat plakken tomaat en basilicumblaadjes toe.

## TIP

Bereid je de aubergine op een barbecue, sluit dan de deksel.



# AUBERGINESANDWICHES MET AÏOLI OP Z'N LIBANEES

**voorbereiden + bereiden** 20 minuten

**voor** 2 stuks

---

**1 middelgrote aubergine (300 g),  
in schijven van 1,5 cm**

**40 ml olijfolie**

**30 g bladpeterselie, grof gehakt**

**10 g muntblaadjes, grof gehakt**

**2 tl citroensap**

**4 sneetjes lijnzaadbrood**

**90 g hummus**

**40 ml aïoli**

**1** Leg de aubergineschijven in een middelgrote kom en besprenkel ze met de helft van de olijfolie. Bestrooi ze met zout en peper, en hussel om ze met de olie te bedekken. Bak de aubergineschijven op een verhitte grillplaat of barbecue (zie tip) op halfhoog tot hoog vuur 5 minuten per kant of tot ze zacht zijn en grillstrepen hebben.

**2** Meng intussen de bladpeterselie, munt, het citroensap en de resterende olie in een middelgrote kom. Voeg zout en peper toe, en hussel om te mengen.

**3** Leg een vel bakpapier op een snijplank en leg er 2 sneetjes brood op. Spreid de hummus hierover uit en leg de aubergine en het kruidenmengsel erop. Smeer de knoflooksaus over de andere 2 sneetjes brood uit en leg ze met de kant met de knoflooksaus naar beneden op het kruidenmengsel.

**tip** Je kunt de aubergineschijven als je wilt bij stap 3 zo bijsnijden dat ze in de sandwiches passen.

**alternatief** Gebruik paprika in plaats van aubergine en baba ganoush in plaats van hummus.

**GLUTENVRIJ**

# ZALMTAARTJES MET KRUIDEN

**voorbereiden + bereiden** 45 minuten  
**voor** 8 stuks (4 personen)

---

**bakspray**

**8 sneetjes glutenvrij meerzadenbrood**

**3 eieren, losgeklopt**

**2 el ricotta**

**2 el fijngehakt bieslook**

**1 el fijngehakte dille, plus extra voor  
erover**

**150 g warmgerookte zalmfilet,  
vel verwijderd, lamellen uit elkaar  
getrokken**

**8 kerstomaatjes, gehalveerd**

**1** Verwarm de oven voor op 180 °C. Spuit acht bakjes van een muffinvorm met twaalf bakjes (van 60 ml) in met de bakspray. Bekleed de bodem met bakpapier.

**2** Snijd uit elk sneetje brood een rondje van 8 cm en gooi de afsnijdsels weg. Rol de rondjes met een deegroller uit tot een diameter van 9 cm. Spuit ze aan beide kanten in met bakspray. Bekleed de voorbereide bakjes met de broodronpjes en druk ze aan tegen de bodem en zijkant. Bak ze 10 minuten of tot ze goudbruin en krokant zijn.

**3** Klop intussen de eieren en ricotta in een middelgrote kom. Roer het bieslook, de dille en zalm erdoor. Voeg zout en peper toe.

**4** Verdeel het eiernmengsel over de broodbakjes. Leg boven op elk bakje een half kerstomaatje, zoals op de afbeelding hiernaast. Bak de taartjes 12 minuten of tot ze gerezen en gestold zijn. Bestrooi ze vlak voor het serveren met de extra dille.





## ALTERNATIEF

Neem diepvries-  
frambozen in  
plaats van verse.



# TOSTI'S MET STOOFPEREN & FRAMBOZEN

## voorbereiden + bereiden

25 minuten (+ afkoelen)

voor 4 stuks

---

**3 grote peren (990 g), geschild,  
klokhuisen verwijderd, in blokjes**

**2 tl citroensap**

**3 el honing**

**1 kaneelstokje**

**1 tl vanillepasta**

**135 g verse frambozen**

**8 sneetjes rozijnenbrood**

**2 el margarine met olijfolie**

**yoghurt, extra verse frambozen en  
poedersuiker, voor erover**

**1** Meng de blokjes peer, het citroensap, de honing, het kaneelstokje en de vanillepasta in een grote steelpan op halfhoog vuur. Verhit ze 10 minuten of tot de peer zacht is en roer af en toe door. Voeg de frambozen toe. Giet het mengsel af en gooi het kaneelstokje weg. Laat het 5 minuten afkoelen.

**2** Leg een vel bakpapier op een snijplank en leg de sneetjes brood erop. Besmeer ze licht met de margarine. Keer vier sneetjes, zodat de besmeerde kant naar beneden ligt. Schep het peermengsel erop. Leg de rest van de sneetjes er met de besmeerde kant naar boven op.

**3** Verhit een tosti-ijzer. Rooster de tosti's in het hete tosti-ijzer in porties 3 minuten of tot ze goudbruin en krokant zijn. Serveer ze met wat yoghurt en extra frambozen erop, en strooi er een beetje poedersuiker over.

Tosti's: de ideale snack of snelle maaltijd. En met dit kookboek groeit je liefde voor tosti's alleen maar meer. Met lekkere recepten voor ontbijt tot diner en zelfs dessert, en ook vega, glutenvrije en lactosevrije opties. Probeer vooral ook de heerlijke wraps, sandwiches of andere creatieve broodjes!



9 789043 933506

[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

**KOS  
MOS**

NUR 440  
Kosmos Uitgevers,  
Utrecht/Antwerpen