

— HET ULTIEME —

# **TOSTIBOEK**

— JASPER KOOL —



CARRERA  
*culinair*

# INHOUD

<b>VOORWOORD</b>	7
<b>NOTITIES VAN DE CHEF</b>	8
<b>DE TOSTI</b>	9
<b>BROOD</b>	10
<b>KAAS</b>	11
<b>GRILLTECHNIEKEN</b>	12
<b>UIT HET KEUKENKASTJE</b>	14
<b>● KLASSIEK</b>	18
<b>● TRENDY</b>	28
<b>● CHEFFY</b>	56
<b>● HOLLANDS</b>	76
<b>● SPICY</b>	102
<b>● MEDITERRAAN</b>	118
<b>● WERELDS</b>	140
<b>● ZOET</b>	176
<b>● DIPS EN ZO</b>	194
<b>RECEPTENINDEX</b>	200
<b>INGREDIËNTENREGISTER</b>	203





# VOORWOORD

De droom om als eigenaar van Happy Tosti een kookboek over tosti's te schrijven is werkelijkheid geworden. Mijn compagnons Sam Holtus, Wibe Smulders en ik zijn megatrots op dit resultaat en we nemen je graag mee in de wereld van de meest wilde tosticreaties.

Ruim meer dan de helft van alle medewerkers in dienst bij Happy Tosti heeft een arbeidsbeperking, die kan variëren van lichte tot zwaardere beperkingen. We hebben de tosti als hoofdproduct in onze restaurants gekozen, want iedereen kan een tosti maken!

Als kleine jongen at ik al veel tosti's, vooral op zondag, gemaakt door mijn moeder. Het begon met een simpele tosti ham of grillworst, omdat mijn ouders geen kaas eten. Tot ik ontdekte dat kaas bijna elke tosti nóg lekkerder maakt en zelf tosti's ging maken. En zo stond ik als elfjarige jongen alles wat ik lekker vond tussen twee boterhammen te grillen.

Tijdens mijn studie aan de Hogere Hotelschool stond ik steeds meer in de keuken en daagde ik mezelf uit te koken

zonder een kookboek of recept erbij te pakken. In deze periode ontwikkelde ik écht mijn passie voor koken en begon ik kookboeken te verzamelen. Inmiddels heb ik een flinke verzameling, gesorteerd op categorie. Eén boekenplank staat vol kookboeken die gaan over eigenschappen van ingrediënten en hoe deze te verwerken.

Waar een automonteur eerst boeken nodig heeft om te weten waar alles onder de motorkap zit, heb je in eerste instantie kookboeken (of misschien een (groot)ouder) nodig om te leren welke smaken goed bij elkaar passen. Om vervolgens vooral zelf te experimenteren.

Ik daag je uit om op den duur ook zelf met smaakcombinaties te komen. Dit boek is bedoeld als opstapje en ter inspiratie. Probeer, proef, maak fouten, verbeter, en ga dan aan de slag met jouw eigen unieke tosticreaties!

**Jasper**

Pssst... deel jouw lekkerste tosti's op Instagram en gebruik daarbij de hashtag #happytosti.

# NOTITIES VAN DE CHEF

## BELEG

Wanneer ik in dit boek over beleg spreek, bedoel ik de ingrediënten die tussen het brood worden gelegd om er een tosti van te maken. Sommige soorten beleg hebben een aparte bereiding nodig die uit meerdere ingrediënten bestaat. Als dat zo is, zal ik dat specifiek aangeven in het recept.

Alle recepten in dit boek zijn voor één persoon.

Als je van tosti's houdt ben je net als ik een absolute kaasliehebber! Van de ene tot de andere kaasfanaat: het is lekker als de kaas tussen de ingrediënten door smelt. Leg het daarom altijd bovenop. Dus van beneden naar boven: brood, beleg, kaas, brood.

Ik hoop dat dit boek je voldoende inspiratie geeft om te experimenteren met smaken tussen twee geroosterde boterhammen. Als je zelf aan de slag gaat met tosti's onthoud dan: hoe dikker het brood, hoe meer beleg je nodig hebt en vice versa, om de smaken goed in balans te houden.

## BOTER OF GEEN BOTER?

Een echte tosti maak je zonder boter! Dat is de eenvoud van een tosti. Met goede ingrediënten heb je geen boter nodig.

## DE PERFECTE TOSTI

Voor een perfecte tosti gebruik je boterhammen van 1,8 centimeter dik op een contactgrill. Zorg dat de temperatuur van de contactgrill 200 °C is. De perfecte grilltijd is 5 minuten en doorsnijden doe je het beste diagonaal met een gekarteld broodmes.

Ben je eigenwijs en probeer je de perfecte tosti toch in een pan te maken, draai die dan regelmatig om zodat beide kanten krokant worden en de kaas goed smelt.

## DIAGONAAL SNIJDEN

Er zijn twee redenen waarom een tosti diagonaal wordt gesneden:

1. Dan zie je over een grote lengte het lekkere beleg zitten.
2. De hoeken zijn smaller waardoor je dieper in de saus kunt dippen!

# DE TOSTI

## OM TE DIPPEN

Bij de meeste tosti's geef ik aan waar je hem het lekkerste in kunt dippen. Soms verwijs ik naar een kant-en-klare dip, zoals ketchup of slagroom, een andere keer naar een van de dips achterin. Sauzen of dips voegen vaak een extra smaakdimensie toe aan een tosti én maken hem lekker smeug. Bij sommige ingrediënten zoals pesto, vettige kaas, roomkaas of spreads is een sausje niet nodig om de tosti smeug te maken, maar het kan wel lekker zijn als toevoeging op de smaken.

**'ALLES KAN TUSSEN TWEE SNEETJES BROOD!'**  
– JASPER

Krokant vanbuiten en zacht vanbinnen. Wie kent hem niet? Tosti's zijn eenvoudig, super lekker en perfect troostvoer. Zowel kinderen als volwassenen eten graag tosti's. Het kan als een warm ontbijtje, een stevige lunch of als avondeten belegd met een goed stuk plat gegrild vlees.

Iedereen kan een tosti maken, in een contactgrill, een pan, een tosti-ijzer, de oven of zelfs tussen twee strijkijzers. De tosti is behoorlijk *foolproof*. Het enige wat je nodig hebt is twee boterhammen en kaas.

Het leuke aan een tosti is dat je er eindeloos mee kunt variëren. Iedereen kent de tosti ham-kaas, tosti ananas of salami, maar heb je ook weleens gedacht aan een tosti met gamba's en sambalkaas of een zoete tosti met witte chocolade en aardbeien? Een paar simpele, maar smaakvolle ingrediënten zorgen voor de lekkerste tostivariaties!

# UIT HET KEUKENKASTJE

Trek jouw keukenkastjes of de provisiekast eens open! Bijna iedereen heeft wel kruiden en specerijen zoals chilipoeder of gedroogde Italiaanse kruiden in huis. Maar ook uien, honing, knoflook, mosterd, tapenade, gedroogde tomaatjes of pesto. Misschien ben je een ware keukenprins of -prinses en gebruik je die ingrediënten dagelijks of heb je ze ooit gekocht voor een recept en daarna nooit meer gebruikt. In beide gevallen komen de spullen uit jouw keukenkastje heel goed van pas op een tosti of in een saus.

## KLIEKJES

Het klinkt misschien gek, maar ook kliekjes zijn uitermate geschikt voor op een tosti! Neem bijvoorbeeld de gehaktballen van gisteren, pekingeend van de afhaalchinese, pasta carbonara of bloemkool. Als je het maar dun genoeg snijdt of even opbakt, kun je werkelijk van alles tussen twee geroosterde boterhammen stoppen.

**'DE TOSTI IS DE SLOERIE VAN  
DE KEUKEN, ALLES MAG EROP  
EN IEDEREEN GENIET ERVAN!'**  
– JASPER





KLASSIEK

# TUNA MELT

Een heerlijke Amerikaanse uitvinding, die niet meer weg te denken is van het Hollandse lunchmenu; de Tuna Melt.

## INGREDIËNTEN

Voor de tonijnspread

- 1 blik tonijn in olie, uitgelekt
- 1 el kappertjes, gehakt
- 1 el verse dille, fijngehakt
- 3 el mayonaise
- 1 el grove mosterd
- zout en zwarte peper

Voor de tosti

- 2 sneetjes meergranen desembrood
- 1 el rode ui, gesnipperd
- 2 plakken cheddar

honing-dillesaus, om in te dopen, zie p. 199

## BEREIDING

### Oven

- Meng alle ingrediënten voor de tonijnspread en voeg zout en zwarte peper naar smaak toe.
- Bestrijk een snee desembrood met de tonijnspread.
- Bestrooi met de ui en beleg met de cheddar.
- Top af met de andere snee desembrood en gril de tosti 5 minuten in de oven tot de cheddar gesmolten is.

## SERVEREN

Snijd de tosti diagonaal doormidden en serveer met de honing-dillesaus.

## VARIATIE

De Tuna Melt is ook lekker met jalapeños. Hak ½ eetlepel jalapeños en verdeel die over de tonijnspread.

# TOSTI GEGRILDE BATAAT

## INGREDIËNTEN

- 2 sneetjes inktvisinktbrood of volkorenbrood
  - 3 ronde plakken bataat van 1 cm
  - 1 tl Italiaanse kruiden
  - 3 plakken fontina
  - zout en zwarte peper
  - olijfolie
- balsamicodip, om in te dopen, zie p. 197

## BEREIDING

### Oven

- Verwarm de oven voor tot 220 °C.
- Smeer de plakken bataat aan beide kanten in met een scheutje olijfolie. Bestrooi met Italiaanse kruiden en voeg zout en zwarte peper naar smaak toe.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg daar de plakken bataat op.
- Gril de bataat 10 minuten in de voorverwarmde oven. Keer de bataat halverwege de baktijd om.
- Verdeel de gegrilde bataat op een snee volkorenbrood en beleg met de plakken fontina. Top af met de andere snee volkorenbrood.
- Gril de tosti 5 minuten tot de fontina gesmolten is.

## SERVEREN

Snijd de tosti diagonaal doormidden en serveer met de balsamicodip.



# TOSTI SPINAZIE

## INGREDIËNTEN

2 sneetjes wit vloerbrood  
1 el rode ui, gesnipperd  
1 teen knoflook, fijngehakt  
3 handjes spinazie, gewassen  
1 tl zongedroogde tomaten,  
uitgelekt, gehakt  
2 plakjes parmaham  
1 el Parmezaanse kaas, geraspt  
roomboter, om in te bakken

## BEREIDING

### Contactgrill

- Verhit de roomboter in een pan en bak de ui glazig.
- Bak de knoflook ongeveer 2 minuten mee en doe dan de spinazie in de pan. Bak de spinazie tot deze geslonken is en doe dan de zongedroogde tomaten erbij.
- Leg de spinazie op een snee vloerbrood en verdeel de parmaham erover.
- Strooi de Parmezaanse kaas over de parmaham en top af met de andere snee vloerbrood.
- Gril de tosti 5 minuten tot de Parmezaanse kaas gesmolten is.

## VARIATIE

Bak wat champignons mee met de spinazie.

## SERVEREN

Snijd de tosti diagonaal doormidden.





# TOSTI PORTO- BELLORAGOUT MET MOSTERD

## INGREDIËNTEN

1 stuk wit stokbrood,  
opengesneden  
1 middelgrote ui, in ringen  
½ takje gedroogde tijm  
2 tenen knoflook, fijngehakt  
2 portobello's, schoongeborsteld,  
in dunne repen  
300 ml groentebouillon  
1 el sojasaus  
1 el worcestersaus  
zout en zwarte peper  
olijfolie, om in te bakken

grove mosterd, om in te dopen

## BEREIDING

### Contactgrill

- Verhit een flinke scheut olijfolie in een pan. Bak de uienringen en tijm op laag vuur.
- Laat de uien in ongeveer 20 minuten karamelliseren en bak dan de knoflook 2 minuten mee. Giet dit vervolgens in een kommetje en haal de tijm eruit.
- Verhit opnieuw een flinke scheut olijfolie in de pan en bak de portobello's ongeveer 5 minuten.
- Doe de uien en knoflook bij de portobello's en giet de groentebouillon, sojasaus en worcestersaus erbij. Voeg zout en zwarte peper naar smaak toe.
- Laat op laag vuur indikken tot ruim de helft van het vocht is verdampt.
- Verdeel de portobelloragout over het stokbrood en gril de tosti 3 minuten.

## SERVEREN

Snijd het stokbrood doormidden en serveer met de grove mosterd.



# TOSTI SAUCIJS MET IN BIER GESTOOFDE UIEN

## INGREDIËNTEN

- 2 sneetjes brioche
- 1 witte ui, in ringen
- 200 ml donker bier
- 1 tl honing
- 1 el dijnosterd
- 3 kleine saucijzen of 1 grote saucijs
- 2 plakken rauwmelkse gatenkaas
- roomboter, om in te bakken
- grove mosterd, om in te dopen

## BEREIDING

### Contactgrill

- Verhit de roomboter in een pan.
- Bak de uien 3 minuten in de roomboter en giet het bier erbij. Wacht ongeveer 10 minuten tot de vloeistof is verdampt.
- Voeg de honing en mosterd toe aan de uien en roer tot het ingedikt is. Er ontstaat een kleverige massa.
- Doe de gestoofde uien in een kommetje.
- Knijp de saucijs uit het vel in dezelfde pan als waar je zojuist de uien in gebakken hebt.
- Bak de saucijs 5 minuten op hoog vuur gaar.
- Verdeel de gebakken saucijs en gestoofde uien over een snee brioche.
- Leg de gatenkaas op de uien en top af met de andere snee brioche.
- Gril de tosti 5 minuten tot de gatenkaas gesmolten is.

## SERVEREN

Snijd de tosti diagonaal doormidden en serveer met de grove mosterd.



SPICY

# TOSTI PITTIGE GAMBA'S

## INGREDIËNTEN

2 sneetjes vloerdesembrood  
1 teen knoflook, gehakt  
6 gamba's, schoongemaakt  
1 el rode paprika, in stukjes  
1 tl sesamzaad  
2 plakken sambalkaas  
1 klein handje taugé, gewassen  
olie, om in te bakken  
zout en zwarte peper  
  
vijfkruidenmayonaise, om in te  
dopen, zie p. 196

## BEREIDING

### Pan

- Verwarm de olie in een pan.
- Bak de knoflook 2 minuten en doe dan de gamba's erbij. Bak de gamba's in 3 minuten gaar. Voeg zout en zwarte peper naar smaak toe.
- Leg de gegrilde gamba's op een snee vloerdesembrood.
- Strooi de paprika en het sesamzaad over de gamba's.
- Beleg met de plakken sambalkaas.
- Top af met de andere snee vloerdesembrood en bak de tosti onder regelmatig keren 5 minuten in dezelfde pan als waar je de gamba's in hebt gebakken.
- Doe de taugé na het bakken tussen de tosti.

## SERVEREN

Snijd de tosti diagonaal doormidden en serveer met de vijfkruidenmayonaise.



# TOSTI FENEGRIEK- GEITENBRIE

## INGREDIËNTEN

- 2 sneetjes zuurdesembrood
- 1 el groene pesto
- 1 el zongedroogde tomaten, fijngehakt
- 1 el rode ui, gesnipperd
- 1 tl pijnboompitten
- 4 plakken fenegriekgeitenbrie

## BEREIDING

### Contactgrill

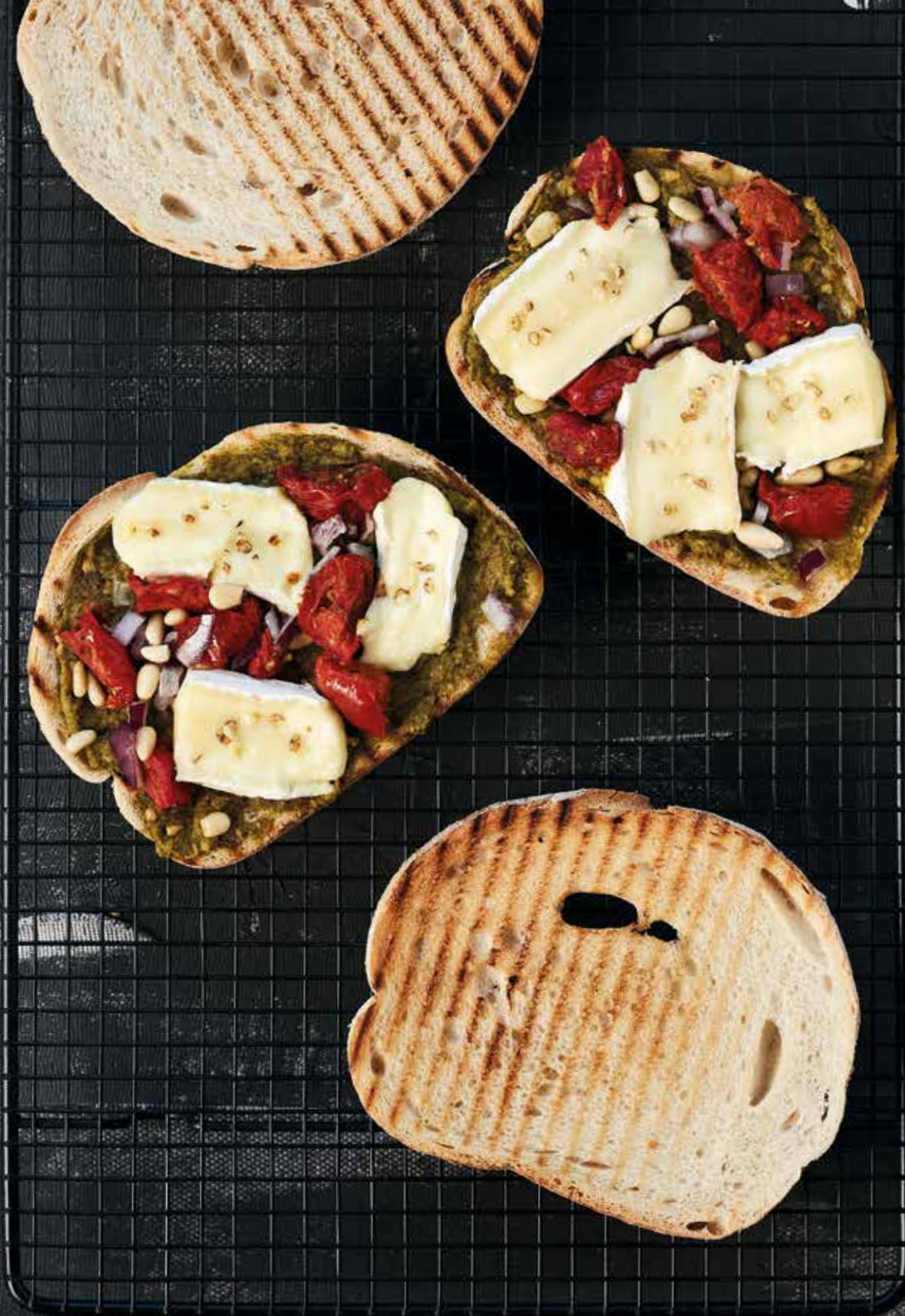
- Bestrijk een snee zuurdesembrood met groene pesto.
- Verdeel de zongedroogde tomaten, rode ui en pijnboompitten over de pesto.
- Beleg met de fenegriekgeitenbrie en top af met de andere snee zuurdesembrood.
- Gril de tosti 5 minuten tot de brie gesmolten is.

## SERVEREN

Snijd de tosti diagonaal doormidden en serveer warm.

## VARIATIE

Vervang de pijnboompitten door fijngehakte walnoten of geroosterde tuinbonen. Dat is ook lekker!



# TOSTI PIZZA

## INGREDIËNTEN

- 1 stuk focaccia, opengesneden
  - 1 el rode pastasaus
  - 1 tl groene pesto
  - 1 el rode ui, gesnipperd
  - 40 g mozzarella, uitgelekt, in plakjes
  - 1 el Grana Padano, geraspt
- truffelmayonaise, om in te dopen, zie p. 195

## BEREIDING

### Contactgrill

- Bestrijk de focaccia met de rode pastasaus en de groene pesto.
- Bestrooi met de ui. Beleg met de mozzarella en bestrooi met de Grana Padano.
- Klap de focaccia dicht en grill de tosti 5 minuten tot de Grana Padano gesmolten is.

## SERVEREN

Snijd de tosti diagonaal doormidden en serveer met de truffelmayonaise.

## VARIATIE

Ga je voor de tosti pizza meat lovers, verdeel dan 2 plakken salami en 2 plakken chorizo over de focaccia. Doe er na het grillen een klein handje rucola tussen.



# AMERIKAANSE TOSTIDOG

## INGREDIËNTEN

- 1 langwerpige witte bol
- 3 knakworsten, opgewarmd
- 1 el zuurkool, uitgelekt
- 1 tl rode ui, gesnipperd
- 4 plakken augurk, uitgelekt
- 2 plakken jonge kaas
- 1 el gebakken uitjes

currysaus, om in te dopen

## BEREIDING

### Contactgrill

- Snijd de witte bol aan de zijkant open.
- Doe de knakworst in de bol gevolgd door de zuurkool, rode ui en augurk.
- Leg de kaas over de zure mix en sluit het bolletje zo goed mogelijk.
- Gril de tosti 5 minuten tot de kaas gesmolten is.
- Strooi na het grillen de gebakken uitjes in de bol.

## SERVEREN

Snijd de tosti halverwege door en serveer met de currysaus.



# TOSTI ITALIAANSE GORGONZOLA MET DRUIVEN

## INGREDIËNTEN

2 sneetjes volkorenbrood  
2 el rodekool, uitgelekt  
4 blauwe druiven, in kwartjes  
1 mespuntje kruidnagelpoeder  
of nootmuskaat  
40 g gorgonzola

## BEREIDING

### Contactgrill

- Verdeel de rodekool over een snee volkorenbrood.
- Beleg de rodekool met druiven en bestrooi met wat kruidnagelpoeder of nootmuskaat.
- Verdeel de gorgonzola over de rodekool en druiven en top af met de andere snee volkorenbrood.
- Gril de tosti 5 minuten tot de gorgonzola gesmolten is.

## SERVEREN

Snijd de tosti diagonaal doormidden en *buon appetito*.



# TOSTI PAKISTAANSE KERRIE EN MANGO

## INGREDIËNTEN

1 stuk naan, opengesneden

50 g mango, in blokjes

1 el crème fraîche

1 tl kerriepoeder

½ rijpe avocado, in plakken

mangochutney, om in te dopen

## BEREIDING

### Contactgrill

- Roer mango, crème fraîche en kerriepoeder door elkaar en verdeel over de naan.
- Beleg met de avocado en zorg ervoor dat de naan goed dichtzit.
- Gril de naan 5 minuten.

## SERVEREN

Snijd de naan diagonaal doormidden en serveer met de mangochutney.





ZOET

# TOSTI APPEL-KARAMEL

## INGREDIËNTEN

2 sneetjes brioche

1 el karamelsaus

1/3 zoete appel, in schijfjes

1 mespuntje kaneelpoeder

1 el ongezouten pecannoten,  
fijngenhakt

slagroom, om in te dopen

## BEREIDING

### Contactgrill

- Bestrijk één snee van de brioche met de karamelsaus.
- Beleg met de schijfjes appel.
- Bestrooi met kaneelpoeder en pecannoten.
- Top af met de andere snee brioche en gril de tosti 5 minuten.

## SERVEREN

Snijd de tosti diagonaal doormidden en serveer met een toefje volle slagroom.

## VARIATIE

Probeer deze tosti ook eens met kersen in plaats van appel!





ZOET

# TOSTI SPECULAAS

## INGREDIËNTEN

- 2 sneetjes brioche
- 1 el karamelsaus
- 1 el pure chocoladesaus
- 1 tl gezouten roomboter
- 2 speculaasjes, gebrokkeld

## BEREIDING

### Contactgrill

- Bestrijk een snee brioche met de karamelsaus en pure chocoladesaus.
- Bestrijk de andere snee brioche met de gezouten boter.
- Verdeel de gebrokkelde speculaas over de karamel- en chocoladesaus en top af met de andere snee brioche.
- Gril de tosti 5 minuten.

## SERVEREN

Snijd de tosti diagonaal doormidden.

CITROENMAYONAISE  
TRUFFELMAYONAISE  
PESTOMAYONAISE  
SRIRACHAMAYONAISE  
VIJFKRUIDENMAYONAISE  
BOERENKOOL-WALNOTENPESTO  
TZATZIKIDIP  
DRAGONDIP  
BALSAMICODIP  
RODEBIETENHUMMUS  
POMPOENHUMMUS  
HOISINSAUS  
PRUIMENSAUS  
GUACAMOLE  
MIERIKSWORTELCRÈME  
DULCE DE LECHE  
HONING-DILLES  
HOLLANDAISESAUS  
GORGONZOLAS  
SAMBALS

# DIPS EN ZO

## Citroenmayonaise

### INGREDIËNTEN

2 el vrije-uitloopmayonaise  
1 tl dijonmosterd  
1 tl citroenzeste  
1 el citroensap  
zout en zwarte peper

### BEREIDING

- Meng alle ingrediënten goed door elkaar en klaar is Kees!

## Truffelmayonaise

### INGREDIËNTEN

4 el mayonaise  
2 el truffeltapenade

### BEREIDING

- Roer de mayonaise en truffeltapenade goed door elkaar in een kommetje.

## Pestomayonaise

### INGREDIËNTEN

4 el mayonaise  
2 el groene pesto

### BEREIDING

- Roer de mayonaise en groene pesto goed door elkaar in een kommetje en klaar is de pestomayonaise.

## Srirachamayonaise

### INGREDIËNTEN

½ teen knoflook, fijngehakt  
1 el srirachasaus  
4 el vrije-uitloopmayonaise  
1 tl citroensap  
zout

### BEREIDING

- Meng alle ingrediënten samen in een kom.