

# INHOUDS OPGAVE

Inleiding 8

Het brood 11

De beste smeltkazen 15

Boter en buitenkant 20

Erbij 23

DE KLASSIEKERS 29

AVONTUURLIJKE TOSTI'S 51

ZE SMELTEN DE KAZEN! 77

GROTE TREK 105

ZOETE TOSTI'S 127

Over de auteur 152

Dankwoord 152

Register 154



2

2 el boter  
4 sneden wit boerenbrood,  
zonder korst  
1 el patentbloem  
100 ml volle melk  
80 g gruyère, geraspt  
¼ tl nootmuskaat

1 el dijonmosterd  
zeezout en versgemalen  
zwarte peper naar smaak  
2 plakjes goede ham

## CROQUE-MONSIEUR

### VOORBEREIDING

10 minuten

### BEREIDING

15 minuten

### METHODE

6

**BESTE BROOD**  
wit boerenbrood

De Franse versie van een ham-kaastosti. 'Croque' komt van het Franse woord *croquer* en betekent 'krokant zijn'. Met de heerlijke gruyère smaakt deze klassieker totaal anders.

Zet de grill op middelhoog en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Verhit de boter in een steelpan en zet het vuur uit. Bestrijk één kant van alle sneden brood met ongeveer de helft van de gesmolten boter. Gril de sneden brood, met de beboterde kanten naar boven, tot ze goudbruin zijn. Leg ze even weg.

Roer de bloem door de resterende gesmolten boter in de steelpan tot een roux. Laat op matig vuur 1 minuut al roerend garen. Giet beetje bij beetje de melk erbij en blijf kloppen tot je een gladde saus hebt. Zet het vuur laag en laat zachtjes 4 tot 5 minuten sudderen of tot de saus is ingedikt. Begint de saus te schiften, geen nood: doe er nog wat bloem bij en klop goed door.

Haal de steelpan van het vuur en roer 30 gram van de gruyère door de saus, roer tot de gruyère goed opgenomen is. Voeg de nootmuskaat en dijonmosterd toe en breng op smaak met zout en peper.

Leg de ham en de rest van de gruyère op de niet-geroosterde kant van een van de sneden brood en leg ongeveer 4 tot 5 minuten onder de grill, of tot de kaas gesmolten is.

Leg er een snee brood op, met de geroosterde kant naar boven, en giet de kaassaus erover. Gril 5 minuten, of tot de saus goudbruin is en borrelt.

2

250 g portobello's,  
in plakken van 5 mm dik  
1 ui, in ringen (bij voorkeur een  
witte ui, maar elke andere ui  
kan ook)

½ el tijm

2 el olijfolie

zout en versgemalen zwarte peper

4 sneden zuurdesembrood

100 g taleggio, in plakjes

#### TIJMBOTER

½ el tijm

½ teen knoflook, geperst

2 el boter, op kamertemperatuur

# PORTOBELLO EN TIJMBOTER

#### VOORBEREIDING

10 minuten

#### BEREIDING

25 minuten

#### METHODE

**K T P**

#### BESTE BROOD

zuurdesembrood

Bak deze vlezige paddenstoelen eerst even aan voor deze heerlijke tosti. Voor een veganistische versie vervang je de boter en taleggio door olijfolie en een handvol bladspinazie. Met genoeg zout en zwarte peper is de tosti dan net zo lekker.

Verwarm de oven voor tot 200 °C (gasstand 6).

Verdeel de plakken portobello en de uiringen over een bakplaat, bestrooi met de tijm en besprenkel met de olijfolie. Breng op smaak met zout en zwarte peper en bak 20 minuten in de oven.

Maak intussen de tijmboter: meng alle ingrediënten in een kommetje.

Besmeer één kant van de sneden brood met de tijmboter en leg ze op het werkvlak, met de beboterde kanten naar onder. Verdeel de portobello's en uien over twee sneden brood, garneer met de taleggio en bestrooi met zout en peper. Leg de andere sneden brood erop en bestrijk de buitenkanten met boter.

Verhit een koekenpan op matig vuur en bak de tosti's in de pan, 2 tot 3 minuten aan elke kant. In een tosti-ijzer of paninimaker kan ook. Het brood moet mooi goudbruin en krokant zijn en de taleggio moet gesmolten zijn.





1

- 1 rode paprika
- 1 bakchorizo, in de lengte gehalveerd en in plakjes gesneden
- 2 sneden zuurdesemroggebrood of bruin brood
- 1 el boter, op kamertemperatuur
- 1 el mayonaise
- een kleine handvol rucola
- 30 g manchego, in plakjes

## MANCHEGO EN CHORIZO

### VOORBEREIDING

15 minuten

### BEREIDING

30–40 minuten

### METHODE

**K T P**

**BESTE BROOD**  
roggebrood,  
zuurdesembrood  
of bruin brood

Manchego is een fantastische schapenkaas uit Spanje. Zeer rijk aan eiwitten, wat onder meer betekent dat hij niet van hoge temperaturen houdt. Toch is het een geweldige kaas voor tosti's, vooral in combinatie met chorizo.

Verwarm de oven voor tot 200 °C (gasstand 6) en leg de paprika op een bakplaat. Rooster de paprika 20 tot 25 minuten tot hij zacht is. Haal de paprika uit de oven en laat hem afkoelen. Snijd hem in stukken en gooi de zaden en zaadlijsten weg.

Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en bak de chorizo 3 minuten per kant of tot de worst gaar is. Zet even opzij.

Besmeer de sneden brood met de boter en leg ze op het werkvlak, de beboterde kanten naar onder. Bestrijk een snee met de mayonaise en beleg met de rucola, de manchego, de paprika en de hete chorizo. Leg de andere snee brood erop, met de beboterde kant naar boven, druk aan met een spatel.

Verhit nog een koekenpan op matig vuur en bak de tosti 3 tot 4 minuten aan elke kant, tot de kaas gesmolten is en het brood geroosterd en goudbruin. Je kunt ook een tosti-ijzer of paninimaker gebruiken.



4

8 plakjes bacon  
375 g aardappelpuree  
250 ml karnemelk  
6 eieren  
60 g boter, gesmolten  
250 g patentbloem  
1 tl zuiveringszout

½ tl bakpoeder  
115 g Parmezaanse kaas, geraspt  
olie, om in te bakken  
1 avocado, licht geprakt  
zeezout en versgemalen  
zwarte peper naar smaak

## WAFEL MET EI, BACON EN GUACAMOLE

### VOORBEREIDING

15 minuten

### BEREIDING

20-30 minuten

### METHODE



Dit is echt een koninklijk ontbijt! Bacon, ei en avocado in een krokante aardappelwafel. Het vult de maag en tovert een glimlach op je gezicht.

Bak de bacon uit in een koekenpan of onder de grill en zet even weg. Verhit het wafelijzer.

Klop in een grote kom de aardappelpuree, karnemelk, twee eieren en de boter tot een gladde puree. Voeg de bloem, het zuiveringszout en het bakpoeder toe en schep om. Vouw de kaas erdoor.

Schep de helft van het beslag in het wafelijzer – niet te vol – en duw het met de rug van een lepel naar de randen. Bak de wafels 5 tot 8 minuten, keer het wafelijzer halverwege als je een los wafelijzer op het fornuis gebruikt, of tot ze goudbruin en krokant zijn.

Leg de warme wafels op een verwarmd bord, dek ze af met aluminiumfolie om warm te houden. Giet de rest van het beslag in het wafelijzer en bak. Leg ook deze wafels op het bord en verhit olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak hierin de vier overgebleven eieren.

Leg de wafels op een bord en verdeel de bacon, avocado en gebakken eieren over de helft ervan. Bestrooi met zout en peper, dek af met de andere wafels en tast toe!

2

3 perziken, gehalveerd en ontpit  
 1½ el ahornsiroop of  
 vloeibare honing  
 2 takjes verse tijm  
 125 g mascarpone  
 ½ el poedersuiker

½ tl vanille-extract  
 2 el boter, op kamertemperatuur  
 1 tl kaneel  
 4 sneden briochebrood

## KANEELBRIOCHE MET PERZIK EN MASCARPONE

**VOORBEREIDING**  
10 minuten

**BEREIDING**  
25 minuten

**METHODE**  
G

**BESTE BROOD**  
brioche

Zacht en romig, met een zoet korstje: een heerlijk en snel zomer-dessert.

Verwarm de oven voor tot 180 °C (gasstand 4) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Leg de halve perziken op de bakplaat, besprenkel ze met de ahornsiroop of honing en leg op elke helft wat tijm. Rooster ze 20 minuten in de oven, of tot de perziken zacht en gaar zijn. Zet ze even weg.

Meng intussen in een kom de mascarpone met de poedersuiker en vanille, roer goed. Meng in een andere kleine kom de boter met de kaneel.

Verwarm intussen de (boven)grill voor op de middelste stand. Leg de sneden brioche op een bakplaat en rooster ze 1 tot 3 minuten, tot ze licht goudbruin zijn. Houd een oogje in het zeil: brioche brandt snel aan. Haal de bakplaat onder de grill vandaan, keer de sneden brioche en bestrijk de niet-geroosterde kanten met de kaneelboter. Zet ze weer onder de grill en rooster nog eens 1 tot 3 minuten, tot de boter gesmolten is en de sneden brioche goudbruin zijn.

Haal ze onder de grill vandaan, keer ze om en verdeel het mascarponemengsel over de andere kant. Garneer ze met de geroosterde perzikhelften en serveer.

