



Naan tosti caprese

Voor Swiepswoepswap van Mandy and More maakte ik naan van [Kiki Kookt](#). Wat dus eigenlijk heel gemakkelijk is om zelf te maken. Waarom heb ik het ooit gekocht als je het ook zelf kunt maken en nog lekkerder is ook. Wil je ook zelf naan maken voor de naan tosti caprese, kijk dan [hier voor het recept van Kiki](#).

Ik ga naan zeker nog eens maken en wellicht verschijnt er nog een heerlijke tosti recept, want dat werd hier goed ontvangen. We aten het als avondeten en hij vulde goed al wordt het hier in huis met dit weer sowieso minder gegeten.

Ingrediënten voor 4 tosti's:

- 8 naan
- 2 mozzarella
- 4 (vlees)tomaten
- 6 eetlepels pesto ([klik hier voor een pesto recept](#))
- 4 toppen van een basilicum plant
- Peper
- Zout

Zet je tosti-ijzer aan zodat deze goed warm kan worden.

Smeer alle 8 de naan aan een kant in met pesto.

Was de tomaten en snijd deze in dunne plakken. Snijd ook de mozzarella in dunne plakken.

Beleg 4 van de in gesmeerde naan met tomaat en mozzarella. Breng dit op smaak met peper en zout.

Leg de 4 onbelegde naan op de 4 belegde en doe ze om de beurt in het tosti-ijzer. Als het tosti-ijzer goed warm is zullen de naan tosti 5 à 7 minuten in het tosti-ijzer moeten voordat de kaas gesmolten is.

Maak de tosti af met een beetje pesto en een blaadje basilicum.