



## Pulled Pork Tosti

Vandaag een lekker en gemakkelijk lunchrecept voor in het weekend thuis of wanneer je een tosti-ijzer (op je werk) tot je beschikking hebt. Of voor comfort maaltijd op vrijdagavond in plaats van frietjes.

Ik ben gek op tosti's daarom proberen wij ook regelmatig nieuwe varianten. Het is een makkelijk en snel gerecht voor een goed vullende lunch of maaltijd. Op ToDaisy's vind je dan ook verschillende varianten, zoals [naan tosti caprese](#), [tosti met gebraden kipfilet](#), [tonijn tosti met brie](#), [de Mexicaanse tosti quesadilla met kip](#) en nu deze pulled pork tosti.

Voor tosti's hoef je niet goed te kunnen koken het is een simpel gerecht, zo ook niet voor deze pulled pork tosti. Mocht je geen zin/tijd hebben om de pulled pork zelf te maken in sommige supermarkten hebben ze dit ook kant-en-klaar. Ik had dit overigens al eerder gemaakt en het vlees dat ik over had in zakjes ingevroren. Het recept van [deze pulled pork vind je hier](#).

### Ingrediënten voor 4 tosti's:

- 1 wit brood dat je nog zelf moet snijden
- 8 plakken cheddar kaas
- 4 à 6 augurken
- 8 theelepels Dijonmosterd
- 300 gram [pulled pork](#)
- Scheut olie

Verwarm een steelpan met een scheut olie en bak hier de pulled pork gedurende 8 minuten op middelhoog vuur in warm. Dit is niet noodzakelijk maar maakt de pulled pork wel alvast warm en knapperig.

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

Snijd het brood en zorg dat je er in ieder geval 8 mooie sneden uit kunt halen voor de tosti's.

Snijd de augurken in dunne plakken. En haal de cheddar kaas uit de verpakking.

Besmeer alle boterhammen aan een zijde met de mosterd.

Beleg 4 sneden brood met de gebakken pulled pork. Leg daarop de plakken augurk en maak het af met de cheddar kaas. Leg tot slot de vier onbelegde sneden brood op de belegde boterhammen en druk dit goed aan.

Plaats de tosti's om de beurt (of per 2) in het goed warme tosti-ijzer voor 3 à 4 minuten. Als de cheddar gesmolten is en het brood goudbruin zijn de tosti's klaar. De tijd ligt ook aan je tosti-ijzer.

Snijd de pulled pork tosti's doormidden en serveer ze op een mooie plank of bord. Eventueel lekker om barbecuesaus bij te serveren.