



## Tonijn tosti met brie

Eten jullie wel eens tosti's? En is het dan de standaard tosti ham/kaas of variëren jullie ook wel eens in beleg? Bij ons in huis worden er graag tosti's gegeten. Als lunch maar soms ook als avondeten. Bijvoorbeeld in het weekend met een heerlijke soep erbij of op een dag dat ik weinig tijd (of zin) heb om te koken. Voor dat soort dagen staat meestal niet de standaard ham/kaas tosti op het menu. Nee er worden dan andere ingrediënten uit de kast getrokken, zoals voor deze tonijn tosti.

Met tosti's kun je dus ook restjes eten op maken, bij deze tosti maakte ik de halve rode ui op die ik nog in de koelkast had liggen.

### **Ingrediënten voor 4 tosti's:**

- 8 boterhammen
- 1 brie
- 2 blikjes tonijn (op water)
- 1/2<sup>de</sup> rode ui
- 1 tomaat
- 2 augurken
- 1,5 eetlepels yoghurt
- 1,5 eetlepel mayonaise
- Peper
- Zout

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

Pel de rode ui en snipper een halve ui fijn. Was de tomaten verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees fijn. Snijd de augurken fijn.

Giet de tonijn af en maak de tonijnsalade. Hiervoor meng je de tonijn met de gesneden ui, tomaat en augurk. Meng hierdoor de mayonaise en yoghurt. Breng de salade op smaak met peper en zout

Snijd de brie in dunne plakken.

Beleg vier van de boterhammen met de tonijnsalade en leg hierop de plakken brie.

Leg de 4 onbelegde boterhammen op de 4 belegde boterhammen en doe ze om de beurt in het tosti-ijzer. Als het tosti-ijzer goed warm is zullen de tosti's 3 à 4 minuten in het tosti-ijzer moeten voordat de brie gesmolten is.

Snijd de tosti's doormidden en serveer ze op een mooie plank of bord.