



Ciabatta tosti met Boer'n Trots Karamel

Personen 2

Bereidingstijd 20 minuten

Ingrediënten

- Boer'n Trots Karamel Koe (plakjes)
- 2 ciabatta's
- 2 el olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 1 el boter
- 2 rode uien, in ringen
- 2 el appelciderijn
- Handje rucola
- 2 Geroosterde paprika's
- Verse basilicum

Bereidingswijze

Snijd de ciabatta doormidden en wrijf de binnenkant van de broodjes in met de olijfolie. Snijd het teentje knoflook doormidden en wrijf met de doorgesneden kant over de oliekant.

Neem een kleine steelpan en verhit hierin de boter. Doe de uienringen erbij en laat dit op medium tot laag vuur langzaam garen tot de uien mooi zacht zijn geworden. Voeg de appelciderijn toe en laat de uien nog even doorgaren tot ze gekarameliseerd zijn.

Beleg het broodje achtereen volgend met: de kaas, de rucola, de paprika, de rode ui en eindig met de verse basilicum. Rooster in het tosti-ijzer tot goudbruin en de kaas mooi gesmolten is.