



TOSTI KAAS (CROQUE-MONSIEUR) – IDDSI 4 EN 5



Deze variant op de normale tosti of croque-monsieur kan je maken in twee verschillende varianten, waar geen tosti-ijzer aan te pas komt. Op de foto hierboven zie je niveau 5 - **fijngemalen en smeug** en op de foto onderaan niveau 4 - **glad gemalen**.

Benodigheden:

- 2 witte boterhammen zonder korst
- melk
- plakjes belegen kaas zonder harde randjes
- eventueel smeerkaas

Aan de slag:

Voor IDDSI 4

1. Doe 100ml melk in een kom en scheur de boterhammen in stukjes hierboven. Laat even staan, zodat het vocht in het brood kan trekken. Mix de brood en melk met een staafmixer (of eventueel blender) tot een glad gemalen geheel. Doe in een schaalje.

2. Leg wat plakjes kaas op het broodmengsel en zet de magnetron op een stand met medium-hoge wattage. Zet voor ongeveer een minuut tot anderhalve minuut in de magnetron. Kijk goed dat het mengsel niet overloopt wanneer het heet wordt. Roer de kaas door het mengsel, totdat het volledig glad is. Zet desnoods nog langer in magnetron, totdat je het tot een glad mengsel kan roeren. Is het mengsel te dik geworden en blijft het aan een gekantelde lepel plakken? Voeg dan een (paar) lepel(s) extra melk toe.

Voor IDDSI 5

1. Scheur het brood in stukjes en besprenkel met 5 volle eetlepels melk. Mix het brood en melk





kort met een staafmixer (of eventueel blender) tot een smeug geheel. Er zitten nog kleine, vochtige stukjes in het broodmengsel. Spreid het broodmengsel uit op een bordje in de vorm van een vierkant.

2. Leg wat plakjes kaas op het broodmengsel en zet de magnetron op een stand met medium-hoge wattage. Zet voor ongeveer een minuut tot anderhalve minuut in de magnetron. Hou het mengsel goed in de gaten, want er zit melk in (het kan wat gaan borrelen). Controleer of de kaas zacht geworden is en zet desnoods nog langer in de magnetron.

Tips:

Gebruik eventueel smeerkaas in plaats van de plakjes kaas. Gebruik bijv. de ham-kaas variant voor een ham-kaas tosti.

Besmeer het broodmengsel eerst met smeerkaas, voordat je er plakjes kaas op doet. Dit geeft een smeuge smaak aan het geheel en een extra kaassmaak!



DAT IS EVEN
SLIKKEN

