



Ingrediënten

Voor 2 personen: 4 dikke boerenboterhammen • 2 el pesto (zie recept) • 2 plakken parmaham of andere mooie, rauwe niet te zoute ham • 6 gedroogde tomaatjes op olie • 4 plakken Goudse Boerenkaas **Extra nodig:** tostiapparaat, contactgrill of oven

Voor de pesto: 1 bosje verse basilicum • 1 teen knoflook • 1 el geraspte oude (liefst overjarige) Boerenkaas • 1 el pijnboompitten • ca. 50 ml extra vergine olijfolie • zout en peper **Extra nodig:** keukenmachine

Tosti met Boerenkaas, gedroogde tomaat, parmaham en pesto

Bereiding tosti

- 1 Besmeer 4 boterhammen met pesto.
- 2 Beleg 2 boterhammen met ham en verdeel de gedroogde tomaatjes erover.
- 3 Beleg royaal met de Goudse Boerenkaas.
- 4 Leg de andere 2 boterhammen op de belegde boterhammen.
- 5 Bak de tosties in een tostiapparaat, contactgrill of bak ze circa 5 minuten in het midden van een op 200 °C voorverwarmde oven tot de kaas gesmolten is.
- 6 Snijd het brood diagonaal door.

Bereiding pesto

- 1 Pluk de basilicumblaadjes van de steeltjes.
- 2 Maal ze samen met de (gepelde) knoflook, geraspte kaas en pijnboompitten in een keukenmachine fijn. Voeg tijdens het malen zoveel olijfolie toe dat er een dikke, net vloeibare pesto ontstaat.
- 3 Breng op smaak met zout en peper.
- 4 Bewaar de pesto in een potje met een laagje olijfolie erop.

Bereidingstijd pesto en tosti: ± 15 minuten

BRON: VOORLICHTINGSBUREAU BOERDERIJVEL