

OOK LEVERBAAR IN DE REEKS MASTERCLASS:

Groente op de BBQ

Cakes

Dips

Desserts

Cocktails

BBQ

Spiesjes

Mosselen

Havermout

MASTERCLASS

# TOSTI

JASPER KOOL



CARRERA  
culinair





# VOORWOORD

De droom om als eigenaar van *Happy Tosti* een kookboek over tosti's te schrijven is werkelijkheid geworden. Mijn compagnon Wibe Smulders en ik zijn megatrots op dit resultaat en we nemen je graag mee in de wereld van de meest wilde tosticreaties.

Ruim meer dan de helft van alle medewerkers in dienst bij *Happy Tosti* heeft een arbeidsbeperking, die kan variëren van lichte tot zwaardere beperkingen. We hebben de tosti als hoofdproduct in onze restaurants gekozen, want iedereen kan een tosti maken!

Als kleine jongen at ik al veel tosti's, vooral op zondag, gemaakt door mijn moeder. Het begon met een simpele tosti ham of grillworst, omdat mijn ouders geen kaas eten. Tot ik ontdekte dat kaas bijna elke tosti nóg lekkerder maakt en zelf tosti's ging maken. En zo stond ik als elfjarige jongen alles wat ik lekker vond tussen twee boterhammen te grillen.

Tijdens mijn studie aan de hogere hotelschool stond ik steeds meer in de keuken en daagde ik mezelf uit te koken zonder een kookboek of recept erbij te pakken. In deze periode ontwikkelde ik écht mijn passie voor koken en begon ik kookboeken te verzamelen. Inmiddels heb ik een flinke verzameling, gesorteerd op categorie. Eén boekenplank staat vol kookboeken die gaan over eigenschappen van ingrediënten en hoe deze te verwerken.

Waar een automonteur eerst boeken nodig heeft om te weten waar alles onder de motorkap zit, heb je in eerste instantie kookboeken (of misschien een (groot)ouder) nodig om te leren welke smaken goed bij elkaar passen. Om vervolgens vooral zelf te experimenteren.

Ik daag je uit om op den duur ook zelf met smaakcombinaties te komen. Dit boek is bedoeld als opstapje en ter inspiratie. Probeer, proef, maak fouten, verbeter, en ga dan aan de slag met jouw eigen unieke tosticreaties!

**Jasper**

Psst... Deel jouw lekkerste tosti's op Instagram en gebruik daarbij de hashtag #happytosti



KLASSIEK

# TOSTI SALAMI

## INGREDIËNTEN

1 stuk focaccia, opengesneden  
1 el groene pesto  
2 plakken salami  
1 el zongedroogde tomaten, gesneden  
2 plakken belegen kaas  
pestomayonaise, om in te dopen, zie p. 149

## BEREIDING: CONTACTGRILL

Bestrijk de focaccia met de groene pesto.

Beleg met de salami, gevolgd door de zongedroogde tomaten en als laatste de kaas.

Klap de focaccia dicht en grill de tosti 5 minuten tot de kaas gesmolten is.

## SERVEREN

Snijd de tosti diagonaal doormidden en serveer met de pestomayonaise.

## VARIATIE

In plaats van belegen kaas, is mozzarella ook een heerlijk alternatief voor op de tosti salami.



TRENDY

# TOSTI GEROOKTE KIP EN MANDARIJN

## INGREDIËNTEN

2 sneetjes wit vloerbrood  
1 el kruidenroomkaas  
50 g gerookte kipfilet, in plakken  
4 stukjes zoete mandarijn  
1 tl bieslook, fijngenhakt

## BEREIDING CONTACTGRILL

Bestrijk het vloerbrood met de kruidenroomkaas.

Verdeel de kipfilet en mandarijn over het brood.

Bestrooi met de bieslook.

Top af met de andere snee vloerbrood en gril de tosti 5 minuten.

## SERVEREN

Snijd de tosti diagonaal doormidden. Let op: verbrand je mond niet aan de mandarijn!

## VARIATIE

Vervang de mandarijn eens door avocado. Gebruik een kwart gerijpte avocado in plakken.





TRENDY

# TOSTI GEROOKTE MAKREEL EN SMEERKAAS

## INGREDIËNTEN

2 sneetjes wit speltbrood  
½ tl grove mosterd  
1 tl crème fraîche  
1 tl citroenzeste  
1 mespuntje mierikswortel  
50 g gerookte makreel  
2 el smeerkaas

## BEREIDING: CONTACTGRILL

Bestrijk een snee speltbrood met de mosterd.

Meng de crème fraîche, citroenzeste en mierikswortel en verdeel over de snee speltbrood met mosterd.

Verdeel de gerookte makreel over het mengsel.

Bestrijk de andere snee speltbrood met de smeerkaas en leg dat op de snee met makreel.

Gril de tosti 5 minuten.

## SERVEREN

Snijd de tosti diagonaal doormidden en genieten maar.





TRENDY

# TOSTI GEGRILDE BATAAT

## INGREDIËNTEN

2 sneetjes inktvisinktbrood of volkorenbrood  
3 ronde plakken bataat van 1 cm  
1 tl Italiaanse kruiden  
3 plakken fontina  
zout en zwarte peper  
olijfolie  
balsamicodip, om in te dopen, zie p. 150

## BEREIDING: OVEN

Verwarm de oven voor tot 220 °C.

Smeer de plakken bataat aan beide kanten in met een scheutje olijfolie. Bestrooi met Italiaanse kruiden en voeg zout en zwarte peper naar smaak toe.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg daar de plakken bataat op.

Gril de bataat 10 minuten in de voorverwarmde oven. Keer de bataat halverwege de baktijd om.

Verdeel de gegrilde bataat op een snee volkorenbrood en beleg met de plakken fontina. Top af met de andere snee volkorenbrood.

Gril de tosti 5 minuten tot de fontina gesmolten is.

## SERVEREN

Snijd de tosti diagonaal doormidden en serveer met de balsamicodip.



TRENDY

# TOSTI BRIE MET PERENSTROOP

## INGREDIËNTEN

2 sneetjes donker notenbrood  
1 el perenstroop  
1 el pistachenoten, gehakt  
4 plakken brie  
perenstroop, om in te dopen

## BEREIDING: CONTACTGRILL

Bestrijk een snee notenbrood met de perenstroop.

Bestrooi met de pistachenoten en beleg met de plakken brie.

Top af met de andere snee notenbrood.

Gril de tosti 5 minuten tot de brie zacht is.

## SERVEREN

Snijdt de tosti diagonaal doormidden en serveer met de perenstroop.





TRENDY

# TOSTI PROVOLONE EN CRANBERRYSAUS

## INGREDIËNTEN

2 sneetjes wit vloerbrood  
1 el cranberrysaus  
1 el pecannoten, fijngehakt  
3 el provolone, geraspt

## BEREIDING: CONTACTGRILL

Verwarm de cranberrysaus in een steelpan.

Bestrijk een snee vloerbrood met de cranberrysaus en bestrooi met de pecannoten.

Verdeel de geraspte provolone erover en top af met de andere snee vloerbrood.

Gril de tosti 5 minuten tot de provolone gesmolten is.

## SERVEREN

Snijd de tosti diagonaal doormidden en genieten maar!







HOLLANDS

# TOSTI PEER EN ROSBIEF

## INGREDIËNTEN

2 sneetjes meergranenbrood  
3 plakken peperrosbief  
3 plakken peer, geschild  
3 el oude kaas, geraspt  
appelstroop, om in te dopen

## BEREIDING: CONTACTGRILL

Beleg een snee meergranenbrood met rosbief en peer.

Strooi de oude kaas erover.

Top af met de andere snee meergranenbrood en gril de tosti 5 minuten tot de kaas gesmolten is.

## SERVEREN

Snijd de tosti diagonaal doormidden en serveer met de appelstroop.





## MEDITERRAAN

# TOSTI PARMHAM EN VIJG

### INGREDIËNTEN

2 sneetjes wit vloerbrood  
4 plakken parmaham  
1 verse vijg, in plakjes  
1 el balsamicostroop  
50 g mozzarella, uitgelekt, in plakjes  
truffelmayonaise, om in te dopen, zie p. 148

### BEREIDING: CONTACTGRILL

Leg de parmaham en vijg op een snee vloerbrood.

Sprenkel de balsamicostroop over de vijgen en beleg met de mozzarella.

Top af met de andere snee vloerbrood en gril de tosti 5 minuten tot de mozzarella gesmolten is.

### SERVEREN

Snijdt de tosti diagonaal doormidden en serveer met de truffelmayonaise.

### VARIATIE

Gebruik voor een extra kick wat Italiaanse kruiden over de mozzarella.



## WERELDS

# TOSTI FRANSE SAUCIJS EN VENKEL

### INGREDIËNTEN

2 sneetjes donkerbruin brood  
3 kleine saucijzen of 1 grote saucijs  
1 stuk rauwe venkel, in reepjes  
1 tak verse peterselie, gehakt  
3 plakken truffelkaas  
roomboter, om in te bakken  
chilisaus, om in te dopen

### BEREIDING: CONTACTGRILL

Verhit de roomboter in een pan.

Knijp de saucijs uit het vel en bak 5 minuten op hoog vuur gaar.

Beleg een snee donkerbruin brood met de saucijs en venkel.

Bestrooi met de peterselie.

Verdeel de truffelkaas over de venkel en top af met de andere snee donker brood.

Gril de tosti 5 minuten tot de truffelkaas gesmolten is.

### SERVEREN

Snijdt de tosti diagonaal doormidden en serveer met de chilisaus.







WERELDS

# TOSTI PAKISTAANSE KERRIE EN MANGO

## INGREDIËNTEN

*1 stuk naan, opengesneden  
50 g mango, in blokjes  
1 el crème fraîche  
1 tl kerriepoeder  
½ rijpe avocado, in plakken  
mangochutney, om in te dopen*

## BEREIDING: CONTACTGRILL

Roer mango, crème fraîche en kerriepoeder door elkaar en verdeel over de naan.

Beleg met de avocado en zorg ervoor dat de naan goed dichtzit.

Gril de naan 5 minuten.

## SERVEREN

Snij de naan diagonaal doormidden en serveer met de mangochutney.



ZOET

# TOSTI SPEKKOEK MET KERSENCUTNEY

## INGREDIËNTEN

2 dikke plakken spekkoek  
2 el kersenchutney  
1 tl honing  
1 el slagroom, opgeklopt

## BEREIDING: CONTACTGRILL

Meng de kersenchutney, honing en opgeklopte slagroom en smeer dat op een plak spekkoek.

Top af met de andere plak spekkoek en gril de tosti 3 minuten.

## SERVEREN

Snijd de tosti doormidden en laat het je smaken.

## VARIATIE

In plaats van kersenchutney kun je ook vruchtenjam gebruiken. Om je vingers bij af te likken!