

50 INVENTIEVE  
TOSTI-IDEEËN  
VOOR ECHTE  
SMAAKEXPLOSIES



DARREN  
PURCHASE

DE LEKKERSTE  
TOSTI'S VAN EEN  
CHEF VAN WERELDKLASSE



**Tosti's van  
een chef**





TIPS VAN EEN  
PRO VOOR DE  
BESTE TOSTI'S.



van  
wereldklasse.



# Tasty tosti's

**DARREN  
PURCHASE**

UITGEVERIJ LUITINGH-SIJTHOFF

VOORWOORD VAN SHANNON BENNETT pvii  
WAAROM TOSTI'S? pviii



**Start.**  
**01–25**



**Pers.**  
**26–55**



**Gril.**  
**56–81**





**Klem.**  
**82–97**



**Pan.**  
**98–119**



**Einde.**  
**120–155**



# Waarom tosti's?



Ik ben gek op geroosterd brood. En ik ben niet de enige. Niets is zo lekker als hete toast met een dikke laag smeltende boter die langs je arm dreigt te druipen, of gesmolten kaas op een sneetje van je favoriete brood. Iedereen houdt van tosti's en heeft een favoriet recept. Het mooie van tosti's is dat iedereen ze kan maken. Begin met iemand over tosti's en diegene vertelt je meteen zijn beste recept. Al mijn vrienden en collega's reageerden hetzelfde op dit boek: 'Wat een geweldig idee. Ik ben gek op tosti's!'

Ik denk dat ik was voorbestemd om dit boek te schrijven, want geroosterd brood, al dan niet met kaas, en tosti's zijn echt mijn ding. Gebak en chocolade zijn mijn beroep en passie, maar tosti's zijn mijn hobby en obsessie. De eerste gerechten die ik ooit heb gemaakt, waren geroosterde creaties en mijn lievelingsgerechten bevatten altijd gesmolten kaas. Vroeger maakte mijn moeder vaak geroosterd witbrood met kaas voor mij. Daar was ik gek op en ik wilde altijd meer, totdat ik het zelf kon maken. Sindsdien kon ik mijn geluk niet op en experimenteerde ik met extra beleg en verschillende soorten kaas en brood. Ik moest en zou de beste gesmolten-kaaservaring ooit creëren.

Mensen vragen me vaak of ik het als professionele kok wel leuk vind om thuis te koken – het antwoord is ja! Ik kook heel graag voor mijn vrouw, vrienden en familieleden. Ik maak alles zelf en kook het liefst iets wat ik in mijn dagelijks leven niet maak. Dat betekent niet dat ik thuis altijd ingewikkelde gerechten bereid. Ik maak waarschijnlijk dezelfde dingen als jij, waaronder tosti's. Het enige verschil is dat die van mij – hartig of zoet, met of zonder kaas – misschien wat inventiever zijn en met dezelfde zorg zijn gemaakt als mijn ingewikkelde zoete creaties.

In de loop der jaren heb ik mijn tosti's geperfectioneerd, maar ik ben nog lang niet klaar met experimenteren. Hopelijk laat dit boek je zien dat er oneindig veel mogelijkheden zijn met de eenvoudige tosti. Ik hoop dat je hierdoor je eigen ultieme tosti-ervaring kunt creëren. Geniet ervan!

# Gegrild stokbrood met roerei + harissa.

Soms zijn simpele dingen het lekkerst! Dit is zalig comfortfood dat je nog heel vaak zult maken.

## Tip van pro's

Je kunt alle zachte soorten kaas door je eieren roeren. Ik ben verzot op gemarineerde geitenkaas, maar je kunt ook mozzarella, burrata, camembert of jonge fontina gebruiken. Vergeet niet een flinke hoeveelheid harissa te maken en in porties in te vriezen in ijsblokjesvormen, zodat je je gerechten de komende maanden snel en gemakkelijk kunt oppeppen met deze pittige saus.

## Voor

**4 stuks**

## Bereiding

**15 min.**

## Grilmethode

**Grill**

## Brood

**4 kleine stokbroden,  
overlangs opengesneden  
(snijd ze niet helemaal door)**

*60 g ongezouten boter*

*2 el neutrale olijfolie*

*8 eieren, licht geklopt*

*zoutvlokken*

*versgemalen zwarte peper*

*80 g geitenkaas in olijfolie,  
knoflook en kruiden uit een pot*

*2 el gehakte verse blaadjes  
koriander*

*Harissa (blz. 2)*

**1/** Verwarm de grill voor tot hij heet is. Gril de snijvlakken van de stokbroden. Zet ze apart.

**2/** Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag op laag vuur en doe de boter en olie erin. Schenk de eieren erin en voeg zout en peper toe. Bak de eieren zachtjes en al roerend met een spatel tot je net gestold roerei hebt.



**3/** Haal ze van het vuur en verkruimel de geitenkaas erboven. Voeg de koriander toe en roer tot alles gemengd is. Vul de stokbroden met het eimengsel en voeg harissa naar smaak toe.



