



## TE GEKKE TOSTI BOLOGNESE

### NODIG

Bolognese saus\*  
Mozzarella  
Tomaat  
Oregano  
Basilicum  
Kaiserbroodjes

### BOLOGNESESAUS\*

2 wortels  
2 stengels bleekselderij  
50 gram pancetta (of spek)  
1 takje rozemarijn  
1 ui  
3 geperste tenen knoflook  
500 gram rundergehakt  
2 blikken tomatenblokjes  
1 bouillonblokje  
half potje zongedroogde  
tomaten heel fijn gemaakt  
1 tl oregano  
300 ml rode wijn

### DOEN

1. Smeer het broodje in met bolognesesaus\*, beleg met mozzarella en tomaat, kruid met oregano en eventueel met basilicum
2. Leg in het tosti apparaat voor ongeveer 3 minuten (ligt natuurlijk aan het apparaat). Haal eruit en snijd diagonaal.

### \* BOLOGNESESAUS

1. Verwarm de oven tot 160 °C. Snijd de selderij en wortels in hele kleine blokjes evenals het spek en de ui.
2. Doe de pancetta met fijngesneden rozemarijn bakken in 2 el olijfolie in een vuurvaste pan. Vervolgens voeg je de ui en knoflook toe. Doe het gehakt erbij rullen. Blus het geheel met rode wijn, voeg de tomaten (zowel uit blik als zongedroogde), bouillon en oregano toe. Breng op smaak met peper zout. Zet de pan in de voorverwarmde oven of laat op laag vuur staan 1,5 uur.



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)