

## Ingrediënten

8 witte (of lichtbruine) casinoboterhammen; 1 grote vleestomaat; 2 of 4 plakken kalkoenham of gerookte kalkoenfilet; 8 plakjes jonge kaas (of cheddar); 2 eieren; 3 eetlepels creme fraiche (of 15 cl. room); roomboter; zout en peper naar smaak; ketchup of mosterd (naar smaak).

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Internationaal

**Smaak:** Hartig

**Soort\_gerecht:** Lunch/Brunch

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Oventosti`s, net even anders....

Het is niet Marokkaans, ook niet Arabisch zoals de meeste van mijn recepten, maar het is wel heel erg lekker en weinig werk om een lekker lunchgerechtje op tafel te zetten of zo maar tussendoor....

### Vorbereiding

Beboter een vierkant bakblik en leg daar vier boterhammen in. Bedek die vervolgens elk met: een beetje mosterd, een plak tomaat, een plakje kaas, een 1/2 plak kalkoenham of gerookte kalkoenfilet (vleeswaar), nog een plakje kaas en tot slot een beetje ketchup. Bedek elk stapeltje met een boterham. Klop de eieren los met de creme fraiche of de room, voeg peper en zout naar smaak toe en giet dat over de broodstapeltjes.(zie foto 2)

### Bereidingswijze

Zet de bakvorm met de oventosti`s 15 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden tot ze mooi bruin gebakken zijn. Opdienen met een lekkere groene salade daarbij. Eet smakelijk!

