



ingrediënten (voor 4 - 8 personen)

- 4 schijven ananas uit blik
- 50 gram gepelde fijngehakte amandelen
- 6 eetlepels mayonaise of slasaus
- pikante paprikapoeder
- 8 sneetjes oud casinobrood
- 4 eetlepels boter
- 1 theelepel fijngehakte bieslook of peterselie
- peper uit de molen
- worchestersaus
- 8 dunne plakken jon belegen goudse kaas

Bereiden

Snijd de ananas schijven in kleine stukjes en schep hier de amandelen en de mayonaise door. Strooi een beetje paprikapoeder op de boterhammen, smelt de boter en bestrijk daar de met paprika bestrooide zijde van de boterham mee. Verwarm de oven voor op 230 graden. Schep de bieslook met naar smaak peper en zout door de ananas en de amandelen. Verdeel het amandelmengsel over de boterhammen en lag op elk daarvan een plakje kaas. Dat net iets kleiner is dan de boterham. Strooi een beetje paprikapoeder op de kaas en schuif het brood op een bakplaat even boven het midden in de oven. Dien de toast op zodra de kaas is gesmolten.