**Vlamtosti met pittig gehakt**

Nodig voor 3 tosti’s:

225 gram half om half gehakt

150 gram geraspte kaas

6 sneetjes brood

1 ½ eetlepel tomatenpuree

¾ ui gesnipperd

¾ theelepel uienpoeder

¾ theelepel knoflookpoeder

1 ½ theelepel sambal oelek

1 ½ theelepel sambal badjak

3 theelepels paprikapoeder

1 ½ theelepel kerriepoeder

1 ½ theelepel korianderpoeder

1 ½ theelepel suiker

¾ eetlepel bloem

zwarte peper

zout

Bereiding:

Verhit een scheutje olie in een koekenpan. Fruit de uien met de knoflook en een snuf peper en zout. Voeg de uienpoeder, knoflookpoeder, korianderpoeder, paprikapoeder, kerriepoeder, suiker, sambal badjak en sambal oelek toe. Bak dit ongeveer 30 seconden mee. Voeg dan het gehakt toe en bak dit gaar en goudbruin. Voeg de tomatenpuree en de bloem toe en bak dit 1 minuutje mee. Leg op drie sneetjes brood wat geraspte kaas, daaroverheen het pittige gehaktmengsel en weer geraspte kaas. Leg daarop de andere sneetjes brood. Smeer beide kanten van het brood in met een beetje olie of roomboter. Bak de tosti’s in een tosti ijzer, op een grillpan of in een koekenpan.