



# Rapea ranskalainen munakoiso-toast

## Ranskalainen munakoiso-toast (Alpro Kookos ruoanlaittovalmiste)

### Valmistus

1. Leikkaa kesäkurpitsasta ja munakoisosta pitkiä, ohuita suikaleita. Leikkaa munakoisosta pitkiä, 1 cm paksuisia suikaleita. Mausta ne suolalla ja pippurilla ja grillaa niitä kunnes ovat pehmeitä.

2. Sekoita jauho paprikajauheen kanssa, basilika, pippuri ja karkea suola ja levitä seos lautaselle. Vispaa kananmunat ja Alpro Kookos ruoanlaittovalmiste ja kaada seos toiselle lautaselle. Laita leivänmurut kolmannelle lautaselle. Dippaa munakoiso ensin jauhoihin, sitten kananmunaseokseen ja lopuksi dippaa munakoiso leivänmuruihin.

3. Kuumenna keskilämmöllä öljyä teflonpannussa ja paista munakoisoa noin 2-3 min molemmin puolin kunnes se on kullanruskea ja rapea. Ota munakoisot pois pannusta ja aseta talouspaperin päälle. Toista kunnes sinulla on ainakin 8 munakoisosuikaletta.

4. Ota munakoisosuikale ja levitä sen päälle tomaattitapenadea, lisää sen päälle mozzarella-juustoa, grillattua kesäkurpitsaa ja basilikaa. Laita toinen munakoisosuikale tämän päälle ja tarjoile heti.



4 annosta



30min

### Ainesosat

- 80 g jauhoja
- 2 isoa kananmunaa
- 250 ml Alpro Kookos ruoanlaittovalmistetta
- 100 g leivänmuruja
- 2 keskikokoista munakoisoa
- 1 kesäkurpitsa
- 250 g mozzarellajuustoa
- 2 rkl tomaattitapenadea
- Tuoretta basilikaa
- 1 tl paprikajauhetta
- Pippuria ja karkeaa suolaa.

## Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Kookos ruoanlaittovalmiste

