

TRIPLE TOSTI

Omschrijving:

Landbrood dubbel belegd met beenham, jonge kaas, oude kaas, tomaat en rode ui

Smaakomschrijving:

Een tosti die op en top Nederlands aanvoelt. Door het gebruik van jonge en oude kaas heb je zowel het smelten en de pittige smaak. De beenham zorgt voor die echte ham smaak en de rode ui geeft een lekkere kick aan het geheel. Wat willen we nog meer?



INGREDIENTEN:

- 3 plakken landbrood wit
- 2 plakken jonge kaas
- 2 plakken oude kaas
- 4 plakken beenham
- 4 plakken tomaat
- 1/2 rode ui, in ringen gesneden



BEREIDINGSWIJZE:

- Begin met een dikke plak brood, besmeer die met boter en draai om.
- Leg daarop achtereenvolgend; 1 plak jonge kaas, 2 plakken tomaat, 2 plakken beenham, 1 plak oude kaas, de helft van de ui.
- Leg daarop nog een boterham.
- Herhaal stap 2.
- Pak dan de laatste plak brood, besmeer een kant met boter en leg met boterzijde boven op de tosti.
- Bak de tosti in de pan totdat het brood goudbruin is en de kaas gesmolten. Leg iets zwaars op het broodje, om de tosti te pletten.

SERVEREN:

Als je gasten houden van tosti's dan zullen ze deze zeker kunnen waarderen. Serveer op de Hollandse manier met een beetje mayo en ketchup.



LANDBROOD

ART.NR. 2770 – 2772

8 STUKS, 800 GRAM

Bakadvies:

Bak het landbrood af: 12 min op 200 °C.

Laat afkoelen voor het opensnijden.

TIP: Voor het beste resultaat adviseren wij ons brood ontdooid af te bakken.