

# DIGG TOAST

For alle anledninger



TINE PARTNER

Ta kontakt med din salgskonsulent i TINE Partner  
på telefon 513 71 513 eller på mail [kundeservice@tine.no](mailto:kundeservice@tine.no).

## Brioche-toast med Blåmugg & kylling

1 stk Brioche brød  
50 g kylling  
40 g Selbu Blå  
1 stk Vårløk

Fyll smørbrødet med stekt kylling og Selbu Blå, ikke for mye. Ha på tynne ringer vårløk.

Stek langsomt i et toastjern, slik at osten inni smelter skikkelig uten at brødet blir brent.

## Brioche-toast med Ridderost® & chorizo

1 stk brioche brød  
1 stk chorizo pølse  
2 skiver Ridderost®  
5 g TINE Meierismør  
2 skiver Tomat

Skjær pølsen i tynne skiver og stek dem i en stekepanne.

Fyll smørbrødet med Ridderost® og stekt pølse i jevne lag.

Stek langsomt i et toastjern, slik at osten inni smelter skikkelig uten at brødet blir brent.

## Brioche-toast med Chevre & spekeskinke

1 stk Brioche brød  
2 skiver tynt skåret Spekeskinke  
30 g Chevre Original Haukeli  
1 skive tynt skåret rødløk  
5 g TINE Meierismør

Fyll smørbrødet med Chevre Original Haukeli og tynt skåret spekeskinke i jevne lag.

Stek langsomt i et toastjern, slik at osten inni smelter skikkelig uten at brødet blir brent.

## Brioche-toast med camembert & salami

1 stk Brioche brød  
30 g salami  
40 g Snøhetta Camembert Dovre  
1 skive rødløk  
2 tynne skiver tomat

Fyll smørbrødet med camembert og salami. Ha på tynne skiver tomat og ringer med rødløk.

Stek langsomt i et toastjern, slik at osten inni smelter skikkelig uten at brødet blir brent.



DIGG  
TOAST

## Bagel toast med Pepperoni & mozzarella

1 stk bagel  
30 g pepperoni  
30 g Michelangelo Mozzarella  
5 g TINE Meierismør  
2 skiver tomat  
1 skive rødløk

Smør bagelen på innsiden med smør, ha på pepperoni og tynne skiver med mozzarella. Ha på tynne skiver tomat og ringer med rødløk.

Stek langsomt i et toastjern, slik at osten inni smelter skikkelig uten at brødet blir brent.



## Bageltoast med Røkelaks & kremost

1 stk bagel  
40 g røkelaks  
2 ss Kremgo® Naturell  
2 ss finhakket gressløk  
Sort pepper

Smør innsidene av bagelen med kremost, ha på pepper, gressløk og røkelaks.  
Stek langsomt i et toastjern, slik at osten inni smelter skikkelig uten at brødet blir brent.



DIGG  
TOAST

## Ostebrød toast med kylling & nøkkelost

60 g stekt kylling  
4 skiver Nøkkelost  
1 skive rødløk  
30 g bakt paprika  
10 g TINE Meierismør

Del brødet og smør på. Legg på tynne skiver/strimler kylling, løk, paprika og nøkkelost.

Stek i toastjern til osten smelter.



## Club Melt med Ridderost®, camembert, salami & kylling

3 skiver brød  
1 stk hardkokt egg i skiver  
2 skiver bacon  
2 tynne skiver tomat  
20 g salami  
20 g stekt kylling  
10 g TINE Meierismør  
4 skiver Ridderost®  
40 g Snøhetta Camembert Dovre

Smør skivene på utsiden. Grill de i en riflet grillpanne.

Legg på kylling egg og bacon og Ridderost®.  
Ha på neste skive, legg på Salami; camembert og tynne skiver tomat. Legg på en skive på toppen.

Stikk en grillpinne igjennom toasten.

Stek i ovn 160 grader i 5 minutter, eller til osten smelter.



## Langtoast med Østavind® & chorizo

2 skiver brød på langs  
1 stk stekt chorizo pølse  
4 skiver Østavind®  
2 ss finhakket løk  
1 ts finhakket basilikum  
5 g TINE Meierismør

Smør på brødet på utsiden, ha på pølse, basilikum og løk før man toppe med østavind.  
Stek i toastjern til osten er smeltet.



## Langtoast med spekeskinke, løk og chevre

2 skiver brød på langs  
4 skiver tynnskåret spekeskinke  
60 g skivet Chevre Original Haukeli  
4 tynne skiver tomat  
2 ss finhakket løk  
10 g TINE Meierismør

Smør på brødet på utsiden, ha på skinke, tomat og løk før man toppe med Chevre Original Haukeli.

Legg brød på toppen. Stek i toastjern til osten er smeltet.



## Langtoast med pulled pork, barbequesaus & Jarlsberg®

2 skiver brød på langs  
100 g pulled pork  
1 ss fihakket løk  
4 ss BBQ saus  
4 skiver Jarlsberg®

Smør på brødet på utsiden, ha på pulled pork blandet med BBQ saus, tomat og løk før man toppe med Jarlsberg®. Legg brød på toppen. Stek i toastjern til osten er smeltet.



## Classic ost & skinke toast

2 skiver brød  
3 g dijonsennep  
4 skiver Norvegia®  
2 skiver kokt skinke  
5 g TINE Meierismør  
2 vårløk

Smør innsiden av brødsnivene med sennep. Dijonsennep har en god, skarp smak som står godt sammen med Norvegia® og skinke, men bruk den typen du selv liker best, eller dropp helt.

Fyll smørbrødet med skivet ost og skinke i jevne lag. Smør utsidene av smørbrødet med et tynt lag TINE Meierismør. Stek langsomt i et toastjern, slik at osten inni smelter skikkelig uten at brødet blir brent.



DIGG  
TOAST

## Parisertoast pizza

1 stor brødskeive  
100 g stekt kjøttdeig  
4 ss pizzasaus  
1 ss finhakket løk  
Litt finhakket oregano  
100 g Norvegia® Revet

Legg pizzasaus på brødskeiven, ha på kjøtt, løk og strø over Norvegia® Revet. Stek i ovn 160 grader til osten blir gylden.



## Chilitoast med burgerost & Norvegia®

2 ss Chili con carne  
2 skiver TINE Burgerost  
20 g Norvegia® Revet  
2 skiver toastbrød

Legg toastbrød i bakker, smør på med chili con carne og legg på TINE Burgerost.

Topp toastbrød Norvegia® Revet. Stek i ovn 160 grader til osten smelter og blir gylden.

Server gjerne med TINE Lettrømme og tomatsalsa.



## Vaffel Quesedilla med burgerost

2 stk tortillalefser  
4 skiver TINE Burgerost  
2 - 3 ss tomatsalsa  
1 ss finhakket rødløk

Smør bunnen med salsa, ha på løk og TINE Burgerost.

Legg en lefse på toppen og stek i vaffeljern til osten er smeltet.

Kan også bruke stekepanne eller toastjern.

Server gjerne med TINE Lettrømme, salsa og guacamole.



## DIGG TOAST

### Foccacia-toast med Østavind®, skinke & sennep

1 stk foccacia firkantet eller rund  
2 ss olivenolje  
100 g Østavind® i skiver  
100 g kokt skinke  
2 ss grov sennep

Del foccacia i to, smør på sennep og legg på ost og skinke. Ha på litt olivenolje på utsiden av brødet. Stek i toastjern eller i grillpanne til osten smelter, ikke brenn.





## Fiskekake toast med mozzarella og tomatsalsa

- |  |   |
|--|---|
| 1 stk brioche brød                     | Del brødet i to og smør på TINE Seterrømme blandet med kapers og løk.                                     |
| 40 g Michelangelo Mozzarella økologisk | Legg på fiskekake gjerne delt i to. Fortsett med salsa og tynne skiver Michelangelo Mozzarella økologisk. |
| 1 stk fiskekake                        |   |
| 1 ss TINE Seterrømme                   | Stek gyllen i toastjern til osten er smeltet.   |
| 1 st finhakket kapers                  |   |
| 1 ts finhakket løk                     |   |
| 2 ss tomatsalsa                        |   |



## Toastrull med bacon, burgerost & urteolje

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 1 lang skive mykt brød uten skorpe. | Rist skiven i toastjern, eller i grillpanne. Ha på urteolje, bacon og TINE Burgerost. |
| 2 ss grønn urteolje                 | Rull toasten sammen, og fest med grillpinne.  |
| 6 skiver sprøstekt bacon            | Stek i ovn på 160 grader til osten smelter. Kutt i passende serveringsstykker.        |
| 6 skiver TINE Burgerost             |   |

## Rugtoast med Selbu Blå & aprikos

- 2 tynne skiver rugbrød
- 30 g Selbu Blå
- 2 ss kokte aprikoser/ eller aprikos marmelade
- 1 ss hakkede nøtter

Legg på ost og aprikos. Om du bruker kokte aprikoser, ha på litt akasie honning.

Strø over nøtter og stek i toastjern.

## Høst-toast med Østavind®, salami & syltet sopp

- |                    |                             |
|--------------------|-----------------------------|
| 2 stk brødskiver   | 1 ss Snøfrisk® Naturell     |
| 2 skiver Østavind® | 1 tynn skive rødløk         |
| 2 skiver salami    | 1 ts finhakket bladpersille |
| 2 ss syltet sopp   | 5 g TINE Meierismør         |

Smør brødsnivene på utsiden, smør med Snøfrisk® Naturell på innsiden.

Ha på salami, sopp, løk, persille og Østavind®.

Topp med brød og stek i toastjern til osten smelter.

## Syltet sopp

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| 800 g sopp                    | Rens soppen. Ha salt i en kjele med vann og en halv dl eddik og kok opp. Tilsett sopp og la det koke i 4-5 minutter. La det avkjøle seg. |
| 1 ss salt                     |  |
| 3,5 dl hvitvinseddik          |  |
| 3 dl vann                     |  |
| 2 ts sukker                   |  |
| 1 liten rød løk, i skiver     | Kok opp sukker, salt, vann, eddik og avkjøl, ha i løk, hvitløk og den kokte soppen.  |
| 2 hvitløksfedd i tynne skiver |  |
| 2 ts hel pepper               |  |

## TILBEHØR TIL TOAST:

### Chili con carne

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 400 g ris, f.eks. basmatiris        | 400 g chilibønner eller brune bønner      |
| 3 ss olje                           | 400 g hermetiske tomater (1 boks = 400 g) |
| 400 g karbonadedeig eller kjøttdeig | 1 ts chilipulver                          |
| 1 stk løk                           | ½ ts salt                                 |
| 2 stk hvitløksfedd                  | ½ ts malt spisskummen                     |
| ½ stk rød chili                     | 1 stk rød paprika                         |

Kok ris etter anvisningen på pakken.

Ha olje i en gryte og sett den på middels sterk til sterk varme. Stek karbonadedeig i gryta. Skrell løk og hvitløk, finhakk og tilsett det etter hvert til karbonadedeigen.

Finhakk chili (fjern chilifrøene dersom du ikke liker det altfor sterkt) og ha chili, bønner og hermetiske tomater i gryta med det stekte kjøttet. Ha så i chilipulver, salt og spisskummen, og rør godt sammen.

Kok opp. Skru deretter ned varmen og la det småkoke i minst 15 minutter (jo lenger, desto bedre). Server chili con carne med ris og salat.

TINE Lettrømme, TINE Revet ost og nachos chips passer bra til.



DIGG  
TOAST

# TILBEHØR TIL TOAST:

## Tomatsalsa

400 g modne tomater

1 rød eller grønn chili, rensset for frø

1 rød løk

2 ss Olivenolje

Salt og en klype sukker

Hakket frisk koriander og/eller bladpersille

Fjern stilkfestet på tomatene.

Del halvparten av dem i to og fjern innmaten. Skjær alle tomatene i små biter. Finhakk chili og rød løk.

Bland alt sammen, tilsett olivenolje og smak til med salt og en klype sukker. Rør godt inn med hakket koriander og/eller bladpersille.

## Stekte båtpoteter

800 g sopp

1 ss salt

3,5 dl hvitvinseddik

3 dl vann

2 ts sukker

1 liten rød løk i skiver

2 hvitløkfedd i tynne skiver

2 ts hel pepper

Rens soppen. Ha salt i en kjele med vann og en halv dl eddik og kok opp. Tilsett sopp og la det koke i 4-5 minutter. La det avkjøle seg.

Kok opp sukker, salt, vann, eddik, avkjøl og ha i løk, hvitløk og den kokte soppen.

## Karri-remulade

2 ss majones

2 ss TINE Lettrømme

1 ss hakket kapers

1 ts karri

1 ss hakket persille

1 ss hakket sylteagurk

1 ss hakket sjalottløk

1 ss hakket gressløk

1 ss sitronsaft

½ revet granny smith eple

Bland alt sammen, smak til med salt.

## Løk kompott

4 Rødløk

1 glass kraftig rødvin

2 ss balsamicoeddik

2 ss akacie honning

Finhakk løken. Surr den myk i litt TINE Meierismør i en kasserolle.

Tilsett vin, eddik og honning, og la det putre i en 10 minutters tid, til blandingen tykner skikkelig.

## Potetsalat

16 stk små poteter

1 stk eple

3 stk vårløk

½ stk fennikel

½ dl dill

3 dl Kesam® Original

1 ts dijonsennep

1 ts salt

½ ts pepper

1 ts sukker

1 ss eplecidereddik

Vask og del poteter i passende biter. Kok dem møre, ca. 10 minutter, la dampe av og avkjøl.

Del eplet i små biter, finsnitt vårløk og fennikel og hakk dill.

Vend med potetene. Søte frukter som ananas eller fersken er godt å blande i potetsalaten, særlig hvis du serverer den til kraftige kjøttretter.

Pisk sammen Kesam®, sennep, salt, pepper, sukker og eplecidereddik. Smak til med salt og pepper. Vend med grønnsakene og server.



## Coleslaw

3 stk gulrøtter

¼ stk hodekål

1 løk

1 dl majones (gjærne en lettvariant)

1 dl TINE Lettrømme

1 ts salt

1 ss sitronsaft

1 ts nykvernet pepper

Snitt gulrot, løk og hodekål fint, bruk gjerne et rivjern.

Bland majones, rømme, salt, sitronsaft og pepper

Bland rømmedressingen med grønnsakene.