

TID FOR TOAST!



**TINE**

Ta vare på gode vaner



NORVEGIA® TOAST

INGREDIENSER

1

PORSJON

- 2 skiver havrebrød (evt. kneipp eller etter ønske)
- 4 skiver Norvegia® Original
- 2 ts TINE Meierismør
- 2 ts ketsjup
- 2 skiver kokt skinke
- ¼ ts oregano, tørket
- ¼ ts grillkrydder

Tips!

For en litt annen vri, erstatt ketsjup med grønn pesto eller sennep.

En skikkelig enkel og digg toast med Norvegia®, kokt skinke, litt krydder og en dæsj ketsjup er for mange den store favoritten og noe man bare måååå ha.

- 1 Sett på toastjernet.
- 2 Smør brødsnivene med smør og ketsjup.
Husk at smøret skal smøres på utsiden av brødsnivene.
- 3 Legg på skinke og ost, dryss over krydder, legg skivene mot hverandre.
- 4 Smør toppen og bunnen av brødsnivene med meierismør, stek i varmt jern til osten er godt smeltet og brødet gyllent.



NORVEGIA® LETT TOAST

INGREDIENSER

1

PORSJON

2 skiver grovt brød
6 skiver Norvegia® Lett
½ ss grønn pesto
½ stk avokado
1 ss alfaalfspirer
(evt. brokkolispirer)
8 blader babyspinat
¼ ts grovkvernet pepper
1 ts TINE Meierismør

Lyst på noe skikkelig grønt og godt med smeltet ost? Her er vår toast med deilig pesto, avokado, spirer og Norvegia® Lett. Nevnte vi supersunn spinat?

- 1 Sett på toastjernet.
- 2 Smør brødskivene med pesto.
- 3 Skrell og del avokado i tynne skiver, fordel på de to skivene. Legg lagvis over spirer, spinat og til slutt ost. Dryss over pepper.
- 4 Legg skivene forsiktig sammen, smør over litt meierismør på skivene og stek i varmt jern, til osten har smeltet og brødskivene er gylne.
Husk at smøret skal smøres på utsiden av brødskivene.

Tips!

Spinat kan fint erstattes med rucola eller finstrimlet hjertesalat.



JARLSBERG® TOAST

INGREDIENSER

1

PORSJON

- 2 skiver fint landbrød
- 4 skiver Jarlsberg®
- ½ ss majones
- ¼ ts sciracha saus (sterk chilisau)
- 2 store skiver salami
- 3 ss grønnkålmix
- 1 stk (liten) lime
- 1 ts sukker
- 1 ts TINE Meierismør

Tips!

Salami kan fint varieres med pepperoni eller chorizo.

Lyst på noe skikkelig digg, enten det er til lunsj, middag eller kvelds? Da er toast med Jarlsberg®, salami, limemarinert grønnkålmix og chilimajones et ekstra godt valg.

- 1 Sett på toastjernet.
- 2 Bland sammen majones og chilisau, smør på brødskivene. Legg på salami og Jarlsberg®.
- 3 Press lime, rør inn sukker til det er smeltet, vend inn grønnkålmixen. Fordel over osten på den ene skiven.
- 4 Legg brødskivene sammen, smør over litt meierismør og stek til osten har smeltet og brødet er gyllent. Husk at smøret skal smøres på utsiden av brødskivene.



TINE® NORSK CHEDDAR TOAST

INGREDIENSER

1

PORSJON

2 store skiver loff
4 skiver TINE® Norsk Cheddar
2 ts TINE Meierismør
100 g kylling m/tacosmak/-krydder
1 ss mais
4 strimler rød paprika
4 syltede jalapeño
10 ruccolablåder
10 tortillachips

Tips!

Kylling kan fint erstattes med tacokryddet kjøttdeig eller kyllingkjøttdeig.

Av og til må man bare kunne seg alt det gode på én gang, som denne varianten med loff. En utrolig smakfull TINE® Norsk Cheddar og digg fyll med smak av taco.

- 1 Sett på toastjernet.
- 2 Smør loffskivene med meierismør. Fordel kylling, mais, paprika, jalapeño og ruccula på begge skivene. Husk at smøret skal smøres på utsiden av brødskivene.
- 3 Legg på cheddar og deretter legg skivene sammen. Smør toppen og bunnen godt med meierismør for ekstra crispy og god toast.
- 4 Stek toasten til osten har smeltet og brødet er gyllent. Nyt med sprø tortillachips.



SELBU BLÅ TOAST

INGREDIENSER

1

PORSJON

2 skiver lyst surdeigsbrød
50 g Selbu Blå
1 stk fersk fiken
8 hasselnøtter, ristet og grovhakket
1 ss flytende honning
2 ts TINE Meierismør

Tips!

Fersk fiken kan fint erstattes med fiken-syltetøy. Bruk da litt mindre honning så det ikke blir for søtt.

Er du glad i blåmuggost og lyst på noe utrolig enkelt og godt? Da er dette toasten over alle kosetoaster, med nydelig Selbu Blå, fersk fiken, honning og ristede nøtter.

- 1 Sett på toastjernet.
- 2 Del blåmuggost i tykke skiver og legg på den ene brødskiven.
- 3 Del fiken i tynne skiver og fordel over osten, sammen med ristede nøtter og honning.
- 4 Legg på den andre brødskiven og stek toasten på begge sider i varm stekepanne, til osten begynner å smelte. Ha gjerne over litt ekstra honning rett før servering.

Ristede hasselnøtter:

Rist hasselnøttene i en tørr stekepanne på sterk varme til de er gylne, avkjøl litt og grovhakk.

TID FOR TOAST!

Har du ikke toastjern?

Bruk gjerne et vaffeljern eller stek toasten i en panne på middels sterk varme.

Toasten kan også stekes i forvarmet stekeovn ved 220°C, til osten har smeltet.

For ekstra sprø skorpe, stek brødskivene i en stekepanne på middels sterk varme, før du legger på ingrediensene.


TINE

Ta vare på gode vaner

TID FOR TOAST!




TINE

Ta vare på gode vaner