

De allerlekkerste TOS-ti's

TOS-ti Sunny side-up

Wat heb je nodig voor 4 tosti's?

- 4 plakjes ham
- 4 plakjes kaas
- 4 eieren
- 8 boterhammen
- 4 theelepels mosterd
- boter

Hoe maak deze tosti's?

- Besmeer de boterhammen dun met boter. Smeer op elke boterham aan de binnenkant een halve theelepel mosterd.
- Leg 4 boterhammen op een rijtje. Beleg elke boterham met: 1 plakje kaas en een plakje ham.
- Nu zijn je tosti's klaar om te grillen. Dit duurt ongeveer 5 minuten.
- In de tussentijd bak je in een koekenpan 4 losse eieren. Let op! De dooier van het ei moet heel blijven.
- Zijn je tosti's krokant en is de kaas gesmolten? Dan zijn ze klaar. Is je ei nog niet klaar? Doe dan wat aluminiumfolie om je tosti's. Zo blijven ze lekker warm.
- Eitjes klaar? Dan is het tijd om de tosti's af te maken. Leg op iedere tosti voorzichtig het gebakken ei, met de dooier naar boven. Sunny side up!



Knakworst TOS-ti

Wat heb je nodig voor 4 tosti's?

- 1 blikje knakworsten
- 8 sneetjes brood
- 4 eetlepels curry of chillisaus
- 1 ui
- 4 plakjes kaas

Hoe maak je de knakworsttosti's?

- Smeer de saus op de boterhammen. Snij de ui in halve ringen.
- Leg 4 boterhammen op een rijtje. Beleg iedere boterham met: een plakje kaas, ui en natuurlijk knakworsten.
- Leg de andere 4 boterhammen er boven op. Nu zijn de tosti's klaar om te grillen.
- Wacht tot ze lekker krokant zijn en de kaas gesmolten is, dat duurt ongeveer 5 minuten.



TOS-ti Hawaii

Wat heb je nodig voor 4 tosti's?

- stukjes ananas (uit een blikje)
- 8 plakjes kaas
- 8 plakjes ham
- 8 kleine tomaatjes
- 8 boterhammen
- boter

Hoe maak je de tosti's Hawaii?

- Snijd eerst de tomaatjes in dunne plakjes. Snij de stukjes ananas door, zodat ze niet te dik zijn voor je tosti's. Besmeer de boterhammen dun met boter.
- Leg 4 boterhammen op een rijtje. Beleg iedere boterham met: een plakje kaas, stukjes ananas, plakje ham, tomaat, nog een plakje ham en als laatste een plakje kaas. Leg dan de andere 4 boterhammen er bovenop.
- Je tosti's Hawaii zijn nu klaar om te grillen. Wacht tot ze lekker krokant zijn en de kaas goed gesmolten is. Dit duurt ongeveer 5 minuten.