Hawaii-toast



Ingredienser

♥ 4 skiver loff
♥ 4 ts smør (eller mild sennep)
♥ 8 skiver kokt skinke
♥ 4 ringer hermetisk ananas
♥ 4 store skiver ost (se tips).

Pynt:
♥ litt tørket oregano

Fremgangsmåte

Rist loffskivene i brødrister.

Smør skivene med litt smør (eller eventuelt mild sennep), og dekk med skinke og ananas.

Legg på osten.

Ha toastskivene på en stekeplate og stek dem midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter, eller til osten har smeltet.

Dryss eventuelt over litt tørket oregano og server toasten varm og nystekt.

Tips

♥ Ideelt sett skal man bruke gulost med litt ekstra god smak og som smelter bra, slik som f eks Sveitserost, Emmentaler, Gruyère, Cheddar eller Raclette-ost. Jeg brukte her skivet Norvegia, som jo er veldig mild, men som også funket helt fint!

♥ Hawaii-toast bør serveres nylaget!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hawaii-toast