



Tosti tijd

Tosti, grilled cheese, croque monsieurs en madames...

Van tosti's kunnen we geen genoeg krijgen! Je kunt er dan ook alle kanten mee uit. Met of zonder kaas, met bruin of wit brood of in een tosti-ijzer, in de pan, op de plaat of op de grill.

Welke ham en welke kaas voor tosti's?

Roasted ham is langzaam gegaard en geroosterd waardoor het vlees lekker mal blijft. Ideaal voor een tosti waarbij het vlees ook ná het grillen zijn malsheid behoudt. Samen met jonge of extra belegen kaas heb je een gouden combinatie! Deze kazen smelten sneller en zijn hierdoor perfect voor tosti's. Gaat je voorkeur naar een kaas met iets meer pit, dan zijn Manchego en gruyère goede alternatieven. Voor de ultieme smaakbeleving kun je de kazen ook combineren. **Tip:** leg de kaas die het snelste smelt tussen de andere kazen. Zo smelt de kaas er mooi omheen.

Welke tosti variaties kun je maken?

Er is natuurlijk niks mis met de klassieke ham en kaas tosti, maar er zijn genoeg andere combinaties die net zo lekker zijn. Wat dacht je van een frisse tuna melt? Zelfgemaakte tonijnsalade die heerlijk wegsmelt in de koekenpan. Of een tosti met geitenkaas, honing en pecannoten? Een beroemde combi die als tosti net zo goed werkt. Maar ook zoet doet het goed: met warme appel, boter en kaneel zet je een verrassende variant op tafel. Houd je het toch liever dicht bij de klassieke tosti? Met je eigen knoflook- of chilisaus geef je er toch een leuke twist aan!

Hoe lang doe je een tosti in het ijzer?

Een tosti hoeft slechts 4-6 minuten in het tosti-ijzer. Het is belangrijk om het ijzer van tevoren goed te verwarmen. Een goed verwarmd ijzer roostert het brood namelijk goed van buiten en zorgt ervoor dat de vulling lekker zacht en warm wordt. Zet het apparaat zo'n 5 minuten van tevoren aan voor de juiste temperatuur.