

TILBY dine gjester NORGES BESTE OSTESMØRBRØD med Norvegia



La dine gjester smelte av velsmakende ostesmørbrød. Med noen små grep kan du heve et ostesmørbrød fra "bare" å smake godt, til å bli totalt uimotståelig. Vi gir deg enkle tips og grep du kan prøve for å heve smaken på ostesmørbrød til dine gjester.

Grilled cheese

En klassiker! Enkel å lage og deilig som lunsj eller en liten snacks. Serveres gjerne sammen med en bolle suppe, f.eks tomatsuppe, for en mettende og smakfull lunsj.



2 skiver brød, (gjern hvitt, men alt er lov.)
Noen skiver Norvegia
Noen skiver god kokt skinke
TineSmør
Sennep (Dijon eller eget valg)
Noen vaskede vårløk

Smør innsiden av brødsnivene med sennep. Dijon-sennep har en god, skarp smak som står godt sammen med ost og skinke, men bruk den typen du selv liker best, eller dropp helt. Fyll smørbrødet med skivet ost og skinke i jevne lag, ikke for mye!
Smør utsidene av smørbrødet med et tynt lag meierismør. Dette gir en fin farge, sprø tekstur og gjør at brødet ikke blir for tørt. Stek over medium varme i en tung stekepanne, gjerne med riller om du har det. Ha en spiseskje smør og en spiseskje olje i panna. Stek langsomt, slik at osten inni smelter skikkelig uten at brødet blir brent. Vend flere ganger for å ikke svi skorpen. Bruker du en panne med riller kan du vri brødet 90 grader hver gang du vender, slik at du får et kledelig sjakkruete-mønster!
Når det gjenstår et par minutters steking kan du ha noen vaskede vårløk i panna og snu fra tid til annen. De vil da bli slappe, litt svidde og passe ypperlig sammen med ostesmørbrødene.

Tuna Melt

Tuna Melt er en rett man får servert på alle amerikanske dinere, der den typiske kjøkkensjefen lever etter mantraet: rimelig, velsmakende og stort!



1 boks tunfiskbiter i vann
3 ss majones
1 liten rødløk, finhakket
1 ss sitronsaff
1 ts nykværnet sort pepper
1 ts salt
1 ss små, syltede kapers
1 seleristang i skiver
2 skiver grovt brød
1 rød chili i tynne skiver (valgfritt)
6 skiver Norvegia

Skru på grillelementet i ovnen og la den bli god og varm. Åpne tunfiskboksen og sil av vannet. Ha tunfiskene over i en bolle og vend den forsiktig sammen med alle ingrediensene, unntatt brødet, chilien og osten. Du vil beholde tunfiskbitene store og fine, så ikke rør for hardt.
Rist brødsnivene på begge sider.
Legg tunfiskrøra på de ristene brødsnivene og pass på at all brødet er godt dekket, slik at ikke røra svis under grillen.
Ha på ostesnivene og strø på med noen tynne skiver rød chili om du ønsker en liten nesestyver.
Legg på stekeplaten og plasser den høyt i ovnen, ca. 4 cm under grillen. Følg nøye med (det går raskt) og ta ut når osten er gyllen-brun og boblende.

Gypsy toast

Dette er en variant av arme riddere, bare med litt mer mat i. Egner seg for sultne frokostgjester eller en lett og smakfull lunsj.



2 egg
1 dl Tinemelk
Loff
TineSmør
2-3 skiver god skinke
3-4 skiver Norvegia

Pisk sammen egg og melk og hell blandingen over i en lav bolle. Lag en sandwich av loffskivene; ha på smør, noen skiver god kokt skinke, 3-4 skiver Norvegia og press skivene sammen til en dobbeldekker.
Dypp så hele smørbrødet i eggeblanding og vend. Se til at hele blingsen er dekket av egg og la det renne godt av.
Stek hele sandwichen i en medium varm stekepanne og stek forsiktig og langsomt på begge sider. Du vil at osten i midten får tid til å smelte ordentlig, derfor burde du bruke minst 5 minutter til stekinga. Del i to og server, gjerne med en liten salat til.

Flere tips & ideer til velsmakende ostesmørbrød finner du på www.tine.no/norvegia

VELBEKOMME !



TINE PARTNER