

Tosti uit de oven

We maakten altijd tosti's in een contact grill. De tosti's waren altijd plat en samengedrukt. Met dit recept blijven de sneetjes brood hun normale dikte behouden en zijn ze lekker knapperig aan de buitenkant en zacht aan de binnenkant.

Bereidingstijden: Totaal: 15 minuten; Voorbereiding: 6 minuten; Oventijd: 9 minuten

Hulpmiddelen: Oven, bakpapier, spatel

Ingrediënten 2 personen

8 sneetjes	brood (zelf snijden)
80 gram	roomboter
4 plakken	kaas
8 plakken	salami

Variaties

- Ham i.p.v. salami.
- Snijdt plakjes van een salami worst i.p.v. voorgesneden plakken.

Vorbereiding

1. Leg een vel bakpapier op het ovenrooster.

Bereidingswijze

1. Snijdt het **brood** in lekker dikke sneetjes.
2. Besmeer de 'binnenkant' met **roomboter**.
3. Leg een plak **kaas** en twee plakken **salami** tussen twee sneetjes.
4. Beboter de buitenkant.
5. Leg de tosti's op het beklede ovenrooster.
6. Schuif het rooster op de één na hoogste positie in de oven.
7. Stel de oven in op Grillen met circulatie lucht en 220°C.
8. Na 3 minuten de tosti omdraaien en de andere kant nog 3 minuten grillen.
LET OP! De tosti kan snel verbranden. Houdt het goed in de gaten.
9. Omdraaien en nog ongeveer 1½ minuut per kant grillen totdat de tosti een mooie goudbruine kleur heeft en de kaas gesmolten is.

Extra informatie

- Snijd bij voorkeur zelf je sneetjes brood. Hierdoor kan je ze iets dikker maken dan de machine van de bakker/supermarkt.
- Het is niet altijd nodig om de oven voor te verwarmen, als vuistregel geldt dat gerechten die door de warmte rijzen wel in een voorverwarmde oven gebakken of gebraden moeten worden zoals soufflés, taarten en grote stukken vlees.

Bron van het originele recept: [Keukenliefde - Kaastosti uit de oven](#).

Bereid: Ja, meerdere keren.