

Ostetoast - med tomater og rødløg

4 stk.

Ingredienser:

- 8 skiver groft sandwichbrød
- dijonsennep
- 8 skiver kogt skinke
- 1 dl. revet mozzarellaost
- 4 tomater i skiver
- hakket basilikum
- rødløg i tynde skiver
- friske basilikumblade



Sæt ovnen på 225°.

Smør de 4 af brødkiverne med et tyndt lag stærk dijonsennep. Læg 2 skiver skinke på hver og drys halvdelen af osten over. Læg herefter endnu en skive brød på. Læg tomatskiverne på, drys med hakket frisk basilikum, og drys resten af osten over.

Gratiner brødene midt i ovnen ved 200° i ca. 10 minutter.

Pynt de varme ostebrød med rødløg og en stilk basilikum.

Server straks.

God appetit!