**Toast gör vi själva. Bröd finns tinat framme och ost och kalkon finns i kylen. Börjar det ta slut så fyll på från frysen.**

**Om det blir förberedda toast över så plasta in dem och skriv datum, förvaras sedan i frysen.**

**Använd smörgåspapper när ni grillar toasten. Ca 225 grader på toastjärnet blir perfekt.**

**Glutenfria toast: Bröd finns i frysen, tina dessa något i micron (lägg på en servett), tänk sedan på att använda helt nytt smörgåspapper och en rengjord tång. Även smulor från icke glutenfritt skadar.**