



*Vi er gået
total toast!*

PÅ 16 MÅDER

INSPIRATIONSMAGASIN

Nr. 7



Vegetar toast

[på 4 måder]



1: *Kartofler*
Grillet asparges
Rosmarin



2: *Sprøde kikerter*
Hummus
Avocado



4: *Grillet gedeost*
Honning
Kapers

3: *Mozzarella*
Bagte tomater
Basilikum



1: Surdejstoast med kartofler og asparges

Surdejsbrød med durum
Creme fraiche 38%
Nye kartofler
Grønne asparges
Rosmarin
Fior di latte

Kog kartoflerne al dente og køl dem ned.
Flæk og grill de grønne asparges.
Skær to skiver af surdejsbrødet og smør dem med creme fraiche på begge sider.
Kom skiveskårede kartofler, asparges, rosmarin og fior di latte i mellem brødene og krydr godt med salt og friskkværnet sort peber.
Grilles i et paninijern/toaster.



Surdejsbrød med durum
Varenr.: 604580

2: Åben avocadotoast

Baguette med kerner
Hummus
Avocado
Syltede peberfrugter
Sprøde kikærter (kogte kikærter, chilipulver, paprika, spidskommen, olivenolie, salt og mel)
Kimchi sesam
Koriander

Mos avocado og vend med hummus.
Bland kikærter, olivenolie og krydderier sammen, tilsæt mel og bland godt inden de kommes i ovnen. Bag dem ved 180 grader i ca. 40 min. til de er helt sprøde og gyldne. Rist baguetten, smør den med hummus og top med syltede peberfrugter, avocado i skiver, sprøde kikærter, kimchi sesam og koriander - gerne i den rækkefølge.



Stenovnsbaguette kerner
Varenr.: 604711

3: Snack spyd med ristet focaccia

Focaccia classico
Tomatpulver
Tomater
Olivenolie
Basilikum
Frisk mozzarella

Bag tomater med olivenolie, salt og peber.
Flæk og grill Focaccia classico i paninijern/toaster og del det derefter i trekanter og vend kanterne i tomatpulver. Sæt skiftevis brød, tomat, basilikumblade og mozzarella på spyd og start forfra, alt efter hvor langt et spyd du har.



Focaccia classico
Varenr.: 604538

4: Toast chèvre chaud

Hirsehjul
Gedeost
Honning
Sennep
Oliven
Kapers med stilk
Bananskalotteløg
Æbleeddike
Feldsalat
Radicchio

Tø og bag hirsehjulet i bagering, 22 min. ved 180 grader. Hak oliven, kapers og skalotteløg. Lav en vinaigrette af honning, sennep, æbleeddike, salt, peber og de 3 hakkede ingredienser. Del hjulet og rist det i et paninijern/toaster. Gratiner gedeost med lidt honning på den nederste del af hjulet. Kom herefter salat og vinaigrette på, inden toppen lægges på.



Hirsehjul
Varenr.: 608052

Simpel toast

[på 4 måder]

1: Bacon

Spidskål

Semidried tomater

Sennepsmayo



2: Ost

Bøf af oksekød

Syltet augurk

BBQ sauce



3: Tomat

Jordbær

Serranoskinke



4: Skinke

Ost

Løgchutney



1: BLT med spidskål

Gorm stykke
Bacon, sprødstegt
Spidskål, fintsnittet
Semidried tomater
Sennepsmayonnaise

Åbn Gorm stykket og smør bund og top med mayo. Tilføj snittet spidskål, semidried tomater og sprød bacon.
Kom toppen på og grill i et paninijern/toaster.



Gorm stykke
Varenr.: 604532

2: Slidertoast

Majshjul
Burgerbøf
Burgerost i skiver
Syltede agurker
Barbecuesauce
Mayonnaise

Tø majshjulet og del det til to mindre hjul.
Bag dem i bageringe i 15 min. ved 180 grader.
Steg to bøffer og top med ost, så den smelter.
Rist hjulene - evt. i paninijern/toaster og smør bundene med mayo. Tilføj herefter bøf, agurkesalat, barbecuesauce og til sidst toppen på hvert hjul.



Majshjul
Varenr.: 608053

3: Lag-på-lag toast

Focaccia classico
Serranoskinke i skiver
Tomater
Jordbær
Basilikum
Olivenolie
Mørk balsamico
Flødeost

Flæk brødet, del og rist det i passende stykker.
Skær tomater og jordbær i tern og vend med snittet basilikum, olivenolie, mørk balsamico, salt og peber. Start med at smøre brødet med flødeost, derefter tomat/jordbær blanding, så serranoskinke og top til sidst med brød.
Byg den så høj du ønsker.



Focaccia classico
Varenr.: 604538

4: Pariserhjul

Hirsehjul
Skinke i skiver
Cheddar i skiver
Løgchutney
Timian

Tø og bag hirsehjulet i 18 min. ved 180 grader.
Køl hjulet ned, del det, tilføj cheddar, løgchutney, god skinke i skiver, frisk timian og så på med toppen. Grilles i et paninijern/toaster.



Hirsehjul
Varenr.: 608052

Luksus toast

[på 4 måder]



2: *Spejlæg*
Spinat
Skinke
Ost
Pancetta



4: *Rygeostcreme*
Nye kartofler
Stenbiderrogn

1: *Flødeost med ged og kantarel*
Havesyre



3: *Gammelknas*
Karl Johan svampe
Hvidløgsmayo



1: Snack med gedeost og kantareller

Focaccia classico
Gedeost, smørbar
Kantareller
Citron
Frisk ost
Havesyre
Rød amarant

Lav en creme af frisk ost, gedeost og ristede, hakkede kantareller. Smag til med citronsaft, salt og peber. Kom cremen i sprøjtepose. Flæk focacciaen og skær smalle skiver på den lange led. Rist dem. Sprøjt cremen på brødet og top med en blanding af fintsnittet havesyre og amarant.



Focaccia classico
Varenr.: 604538

2: Luksushjul

Majshjul
Mayonnaise
Frisk spinat
Skalotteløg i skiver
God kogt skinke i skiver
Vesterhavsost
Pancetta, sprødstegt
Spejlæg
Purløg, snittet
Purløgsblomster

Tø og bag majshjulet i bagering, 22 min. ved 180 grader. Svits skalotteløg og spinat på en pande. Del hjulet og grill det i et paninijern/toaster. Smør bunden med mayo og tilføj spinat/løg, skinke, revet vesterhavsost, pancetta, toppen og øverst spejlægget. Drys med purløg og blomster.



Majshjul
Varenr.: 608053

3: Focacciatoast med to slags ost og Karl Johan

Focaccia classico
Gammel knas i skiver
Fermenterede hvidløg
Mayonnaise
Karl Johan svampe
God smelteost i skiver

Lav en creme af fermenterede hvidløg og mayo. Skær svampe i skiver og rist dem. Åbn focacciaen og smør begge sider med cremen og tilføj gammel knas, svampe og smelteost. Grill i et paninijern/toaster.



Focaccia classico
Varenr.: 604538

4: Åben toast med stedbiderrogn og kartofler

Surdejsbrød med durum
Rygeostcreme
Nye kartofler
Stedbiderrogn, rensat
Chips af små kartofler
Dild

Kog kartoflerne al dente og køl dem ned. Rist en skive af surdejsbrødet. Smør brødsken med rygeostcreme og tilføj halve kartofler, stedbiderrogn, chips og plukket dild.



Surdejsbrød med durum
Varenr.: 604580

Søde toast

[på 4 måder]



*1: Banan
Chokolade*



*2: Sukker
Skovbæris*

*3: Vanilje
Flødeskum
Brunsvigersauce*



*4: Blå ost
Figner
Honning*



1: Choko-banan snack

Focaccia classico
Chokolade
Banan
Kakao
Fløde
Vand
Sukker

Lav en chokoladesauce af fløde, chokolade, kakao, vand og smag til med sukker. Skær brødet i passende firkanter, del det og kom banan og chokolade i. Grilles i paninijern/toaster og anrettes med lun chokoladesauce.



Focaccia classico
Varenr.: 604538

2: Sødt sommerhjul

Majshjul
Sukker
Smør
Skovbær iscreme

Tø og bag Majshjulet i 18 min. ved 180 grader. Inden bagning drysser du hjulet med sukker. Efter afbagningen nedkøles hjulet - del det og tryk det derefter ned i sukker på skæresiden. Steges herefter i brunet smør. Anret med din yndlingsis - her har vi brugt en dejlig frisk skovbær-iscreme.



Majshjul
Varenr.: 608053

3: Arme ridder-bidder med brunsvigersauce

Surdejsbrød med durum
Æg
Sukker
Fløde
Sødmælk
Smør
Vaniljestang
Kanel
Brun farin

Lav en æggemasse af æg, sukker, fløde og sødmælk. Skær store tern uden skorpe af surdejsbrødet. Lav en brunsvigersauce af brunet smør, vanilje, kanel, brun farin og fløde. Vend brødternene i æggemassen og steg dem i smør på alle sider. Anret de arme ridder-bidder og top med brunsvigersauce og letpisket flødeskum.



Surdejsbrød med durum
Varenr.: 604580

4: Figenttoast med honning

Focaccia classico
Cremet blå ost
Friske figner
Friskslynget honning

Åbn brødet og smør det med osten. Tilføj skiver af figner og honning. Ristes i paninijern/toaster.



Focaccia classico
Varenr.: 604538

”Daggamle” toast-tips

[brug dine rester på 5 måder]

Kanel sticks

Surdejsbrød med durum
Kanelsukker
Kondenseret mælk
Creme fraiche
Flormelis
Vaniljesukker
Citron

Lav en vaniljecreme af creme fraiche, flormelis, vaniljesukker, citronsaft og skal. Skær daggammelt surdejsbrød ud i stave uden skorpe, pensl dem med kondenseret mælk og vend dem til sidst i kanelsukker. Grill i et paninijern/toaster og server med vaniljecreme.



Brødmuffins med spinat og æg

Surdejsbrød med durum
Frisk spinat
Skalotteløg i skiver
Æg
Purløg

Svits skalotteløg og spinat på en pande. Skær skiver af daggammelt surdejsbrød. Læg en skive i en muffinsform og skær overskydende brød væk. Kom spinat/løg i og top med æg, salt og peber. Bages i ovnen til hviden har sat sig. Server straks, toppet med purløg.

Hvidløgssflutes på spyd

Baguette med kerner
Hvidløgssmør
Bredbladet persille

Rør en hvidløgssmør med skyllet, hakket persille. Skær snit i en dag gammel baguette med kerner og fyld smørret i snittene. Sæt på spyd og grill i et paninijern/toaster eller på grill.

Nemme grissini

Focaccia classico
Olivenolie
Støv af frysetørret persille
Støv af tørrede svampe

Flæk og skær skiver af dag gammel focaccia på den lange led og spray med olivenolie og tør/rist i ovnen. Drys med støv efter de er kølet ned. Alternativt kan dag gamle baguetter også bruges.



Tomatcroutoner

Surdejsbrød med durum
Olivenolie
Støv af frysetørret tomat

Skær skiver af dag gammelt surdejsbrød og udstik i ønskede former og størrelser. Spray med olivenolie og rist i et paninijern/toaster. Vend i støv efter de er kølet ned.



Mette Munk[®]

Bake-off

Mette Munk A/S | Gøteborggade 3-5 | 5000 Odense C | Telefon: 70 20 23 71 | www.mettemunk.dk