



SNACKING!



NORDISK FINGER FOOD



GROVBIRKES MED LAKS OG PEBERROD

Grovbirkes optøes, deles på langs, pensles med æg, rulles i mandelflager og bages.

Fyldes med rødbedespread, friséesalat, koldrøget laks, letsyltede agurker, dild og peberrodscreme.



BIRKES MED STEGTE SVAMPE OG RYGEOST

Birkes optøes, deles på midten, pensles med æg, toppes med sorte sesam og kimchi sesam og bages. Fyldes med stegte svampe, rygeostcreme og karse.

NORDISK FINGER FOOD

SURDEJSBRØD MED BOGHVEDE OG JORDBÆR

Surdejsbrød med boghvede skæres i skiver og smørsteges. Smøres med en creme af hytteost og creme fraiche, samt jordbær vendt med honning og balsamico.

Toppes med ristede boghvedekerner.

SURDEJSBOLLE SOM COWBOYTOAST

Lys surdejsbolle deles og fyldes med en stegt og krydret hakkebøf, bløde løg, cheddar og grofthakket persille.

Grilles i et paninijern/toaster.



SMALL BITES FRA SYDEUROPA

OSTEHAPSERE

Gusto stykke og Munkebolle med urter deles i passende stykker, toppes med ost (her er der brugt gouda med chili og parmesan), bages til osten smelter og brødet er sprødt.

Serveres med humus med Piment d'Espelette og pesto.

GROVBIRKES SOM SANDWICH-SNACK

Grovbirkes bages og deles. Smøres med en pestocreme og fyldes med mortadella, bagte rødløg, grillet squash, hakkede pistacienødder og revet parmesan.



SMALL BITES FRA SYDEUROPA

HINDBÆRSPANDAUER MED COOKIE

Mini spandauer med hindbær og en cookie med hvid chokolade bages hver for sig. Disse 2 lægges sammen med en konditorcreme med hindbær og toppes med hvid chokoladesauce, hindbær-puré, hindbærpulver og friske hindbær.



FESTLIGE SNACKS HALLOWEEN OG FASTELAVN

HALLOWEEN- WIENERPEKAN

En bagt Mini wienerpekan fyldes med en græskar-creme og på bunden laves et spindelvæv af orange og brun glasur.

FASTELAVNS-CROISSANT MED BLÅBÆR

Bagt Mini croissant deles og fyldes med blåbærcreme. Toppes med citroncreme, friske blåbær og citronskal.



FESTLIGE SNACKS PÅSKE



VAGTELÆG & REJER

Surdejsbolle mørk bages. Bollen deles og toppes med mayonaise, kogte vagtelæg, håndpillede rejer og karse.



HØNS & KARRY

Mini croissant deles og fyldes med hønsesalat med karry og friske asparges.



SILD & ÆBLE

Mørk surdejsbolle deles og toppes med modnet sild, æble/fennikel salat, crudité af fennikel og æble, samt karse.



DJÆVLEÆG & KARSE

Croissant deles, stilles på højkant og toppes med djævlaæg og karse.





FESTLIGE SNACKS JUL



JULESNEGL

Bløddeskanelsnegl optøes og deles i to. Hver del toppes med en ubagt brunkage og bages i en lille form. Dekoreres med hvid glasur og knuste brunkager.



YNDLINGS DADDELBAR

Lav din yndlings dattelbar - denne er lavet med dadler, abrikoser, nødder og masser af daggammelt brød. Toppes med mørk chokolade og pistacienødder eller mix af frø/kerner.

BROMBÆR & PEANUT SNACK

Groft twistet surdejsbrød skæres i skiver og fyldes med peanutbutter, banan, brombær, peanuts og chiafrø. Grilles i et paninijern/toaster.

SUNDE TREATS

SUNDE TREATS

MINI SANDWICH MED AVOCADO OG GRILLEDE PEBERFRUGTER

Øko Vitalia stykke med chiafrø smøres med friskost på både top og bund. Fyldes med avokado, prosciutto cotto og grillede peberfrugter.

Del sandwichen i 2-3 stykker.

MINI CLUBSANDWICH MED SPEJLÆG

Valdemar stykke med fuldkorn bages og åbnes. Fyldes med karrycreme, stegt kylling, salat, tomat, sprød serranoskinke og spejlæg.

Del sandwichen så du får 2-3 mini sandwiches.



BRØDET!

I opskrifterne er der brugt følgende produkter fra Mette Munk:

604581 Surdejsbolle, lys
604582 Surdejsbolle, mørk
604203 Mini croissant 25 g.
608025 Mini wienerbrød, ass.
608023 Mini wienerpekan
608060 Bløddejskannelsnegl
608043 Birkes

608042 Grovbirkes
604559 Øko Vitalia stykke
604540 Gusto stykke
604530 Valdemar fuldkorn stykke
604494 Café munkebolle m. urter
605906 Twistet surdejsbrød, groft
605902 Surdejsbrød m. boghvede

Mere info:



Se alle
vores sprøde
produkter
her!

TOMAT-FOCCACIA

Mørk focaccia classico deles og ristes. Smøres med krydret tomatpure og toppes med en blanding af frisk bøffelmozzarella, friske og bagte tomater, grønne og sorte oliven, basilikum og til sidst tørret tomatpulver.



Mette Munk®

Bake·off