

Tefal

1



Croque monsieur



Snack Collection

Snack Collection 3-5min.

en Summary

French 'croque-madame' toasted sandwich	4
Ciabattas with goat cheese, honey and walnuts	4
Oriental pita	5
Toasted sandwich with Mediterranean vegetables and feta cheese	5

fr Sommaire

Croque-madame	6
Ciabattas au chèvre miel et noix	6
Pita orientale	7
Croque-monsieur légumes méditerranéens et feta	7

pl Podsumowanie

Francuskie opiekane kanapki „croque-madame”	8
Ciabatty z kozim serem, miodem i orzechami włoskimi	8
Orientalna pita	9
Opiekana kanapka z warzywami śródziemnomorskimi i serem feta	9

de Inhalt

Getoastetes französisches „Croque Madame”-Sandwich	10
Ciabattas mit Ziegenkäse, Honig und Walnüssen	10
Orientalische Pita	11
Getoastetes Sandwich mit mediterranem Gemüse und Fetakäse	11

nl Overzicht

Franse 'croque-madame' geroosterde sandwich	12
Ciabatta's met geitenkaas, honing en walnoten	12
Oriëntaalse pita	13
Geroosterde sandwich met mediterrane groenten en fetakaas	13

da Oversigt

Ristet fransk "croque-madame"-sandwich	14
Ciabattabrød med gedeost, honning og valnødder	14
Orientalisk pita	15
Ristet sandwich med middelhavsgrøntsager og fetaost	15

sv Sammanfattning

Fransk toast: Croque madame	16
Ciabatta med getost, honung och valnötter	16
Orientalisk pita	17
Toastad macka med medelhavsgrönsaker och fetaost	17

no Sammendrag

Fransk «croque madame» ostesmørbrød	18
Ciabatta med geitost, honning og valnøtter	18
Orientalisk pita	19
Grillet smørbrød med middelhavsgrønnsaker og fetaost	19

fi Yhteenveto

Ranskalainen paahdettu croque madame -leipä	20
Vuohenjuustolla, hunajalla ja saksanpähkinöillä täytetyt ciabatat ..	20
Itämainen pita	21
Välimeren kasviksilla ja fetajuustolla täytetty paahdettu leipä	21

uk Сміслюї опус

Французький гарячий бутерброд «крюк-мадам»	22
Чіабати з козячим сиром, медом і волоськими горіхами	22
Східна піта	23
Гарячий бутерброд із середземноморськими овочами та сиром фета	23



FRENCH ‘CROQUE-MADAME’ TOASTED SANDWICH

INGREDIENTS For 4 pieces

- 8 slices of sandwich bread
- 8 tbsp cream cheese
- 4 half slices of ham
- 100 g grated cheese (Comté or Emmental)
- 4 eggs
- 40 g butter
- Salt and pepper

Snack Collection
3 min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Spread out the slices of sandwich bread. Spread a spoonful of cream cheese on each slice.
Place the ham half-slices on half the bread.
Add the grated cheese on top. Close the sandwiches with the slices of sandwich bread, making sure that the side with the cream cheese is on the inside.
Preheat your appliance.
Place half the sandwiches in the appliance.

Make a second batch with the remaining sandwiches.
Meanwhile, fry the eggs in a pan, season with salt and pepper.
Place an egg on each sandwich.
Enjoy immediately!

Tips: Serve immediately to enjoy the melting cheese and still-runny egg. You can add fresh herbs such as parsley or chives to spice up the flavour of your French ‘croque-madame’ toasted sandwich.

CIABATTAS WITH GOAT CHEESE, HONEY AND WALNUTS

INGREDIENTS For 2 pieces

- 2 mini ciabattas (or 1 ciabatta bread cut in half)
- 2 tbsp walnut oil
- 0.5 logs of goat’s cheese (cut into 0.5cm-thick slices)
- 2 tbsp honey
- 2 sprigs fresh thyme
- 1 tbsp walnut kernels
- Pepper
- Flower of salt

Snack Collection
4 min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Cut the ciabattas in half to open them in a wallet shape.
Soak the inside of the loaves in walnut oil.
Place the goat’s cheese slices on one side of the loaves. Top with the honey, fresh thyme and a few walnuts. Finish with pepper and flower of salt.
Preheat the appliance.
Close the ciabattas and place them in the appliance.

Serve and enjoy immediately!

Tips: Be careful not to overload the ciabattas to prevent the ingredients from overflowing during cooking. If you don’t have walnut oil, you can replace it with olive oil or another flavoured oil.

ORIENTAL PITA

INGREDIENTS For 4 pieces

- Filling**
- 2 round pita breads, 15 cm in diameter
- 4 tbsp hummus
- 0.5 red onions, thinly sliced
- 0.5 cucumber, cut into half slices
- 6 cherry tomatoes, quartered
- 50 g cooked and spiced minced meat
- Sauce**
- 4 tbsp yoghurt sauce
- 0.5 tsp ground cumin
- 1 tbsp lemon juice
- Salt and pepper

Snack Collection
3 min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Cut the pita bread in half and stuff with hummus.
Add the onion, cucumber, cherry tomatoes and minced meat.
Preheat your appliance.
Place half the pita bread in the appliance.

Make a second batch.
Meanwhile, prepare the yoghurt sauce: mix all the ingredients in a bowl.
Serve immediately with the yoghurt sauce.

Tips: Serve immediately to enjoy the warm flavours and crusty bread. A drizzle of fresh lemon juice can be added for an extra touch of acidity. Serve with a few black olives or a green salad for a complete meal.

TOASTED SANDWICH WITH MEDITERRANEAN VEGETABLES AND FETA CHEESE

INGREDIENTS For 4 pieces

- 8 slices wholemeal bread
- 20 g melted butter
- 4 tbsp pesto
- 1 courgette, cut into thin slices
- 1 small aubergine, cut into thin slices
- 1 red pepper, thinly sliced
- 100 g crumbled feta cheese
- Salt and pepper

Snack Collection
2min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Lightly butter one side of each slice of sandwich bread.
Spread a tablespoon of pesto on the unbuttered side of the 4 slices.
Spread the courgette and aubergine slices and the chopped pepper over the pesto.
Add the crumbled feta cheese on top of the vegetables.
Season with salt and pepper.
Close with the remaining slices of sandwich bread, buttered side out.
Preheat your appliance. Place the sandwich in the appliance.

Tips: Serve these toasted sandwiches immediately to enjoy the tender vegetables and crispy bread. Add a few drops of balsamic vinegar for a sweet and sour note. For a touch of freshness, garnish with fresh basil or rocket leaves after cooking.

CROQUE-MADAME

INGRÉDIENTS Pour 4 pièces

- 8 tranches de pain de mie
- 8 càs de fromage frais
- 4 demi-tranches de jambon
- 100 g de fromage râpé (Comté ou emmental)
- 4 œufs
- 40 g de beurre
- Sel, poivre

Snack Collection
3 min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Étalez les tranches de pain de mie. Sur chaque tranche, étalez une cuillère de fromage frais.

Déposez les demi-tranches de jambon sur la moitié des pains.

Ajoutez le fromage râpé par-dessus. Fermez les croques avec les tranches de pain de mie en prenant soin de mettre la face avec le fromage frais à l'intérieur.

Faites préchauffer votre appareil.

Déposez la moitié des croques dans l'appareil.

Effectuez une seconde fournée avec les croques restants.

Pendant ce temps, faites cuire les œufs au plat dans une poêle, salez et poivrez.

Placez un œuf sur chaque croque.

Dégustez aussitôt.

Conseils : Servez immédiatement pour profiter du fromage fondant et de l'œuf encore coulant. Vous pouvez ajouter des herbes fraîches comme du persil ou de la ciboulette pour relever la saveur de votre croque-madame.

CIABATTAS AU CHÈVRE MIEL ET NOIX

INGRÉDIENTS Pour 2 pièces

- 2 mini ciabattas (ou 1 pain ciabatta coupé en deux)
- 2 càs d'huile de noix
- 0,5 bûche de chèvre (coupée en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur)
- 2 càs de miel
- 2 brins de thym frais
- 1 càs de cerneaux de noix
- Poivre
- Fleur de sel

Snack Collection
4 min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Coupez les ciabattas en deux pour les ouvrir en portefeuille.

Imbibez l'intérieur des pains d'huile de noix.

Sur un côté des pains, déposez les rondelles de chèvre. Ajoutez par-dessus le miel, le thym frais et quelques cerneaux de noix. Terminez avec le poivre et la fleur de sel.

Faites préchauffer votre appareil.

Fermez les ciabattas puis déposez-les dans l'appareil.

Dégustez aussitôt !

Conseils : Veillez à ne pas surcharger les ciabattas pour éviter que les ingrédients ne débordent pendant la cuisson. Si vous n'avez pas d'huile de noix, vous pouvez la remplacer par de l'huile d'olive ou une autre huile parfumée.

PITA ORIENTALE

INGRÉDIENTS Pour 4 pièces

Garniture

- 2 pains pita ronds de 15 cm de diamètre
- 4 càs de houmous
- 0,5 oignon rouge émincé finement
- 0,5 concombre coupé en demi-rondelles
- 6 tomates cerises coupées en quartiers
- 50 g de viande hachée cuite et épicée

Sauce

- 4 càs de sauce yaourt
- 0,5 càc de cumin en poudre
- 1 càs de jus de citron
- Sel, poivre

Snack Collection
3 min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Coupez les pain pita en deux puis farcissez-les de houmous.

Ajoutez l'oignon, le concombre, les tomates cerises et la viande hachée.

Faites préchauffer votre appareil.

Déposez la moitié des pitas dans l'appareil.

Effectuez une seconde fournée.

Pendant ce temps préparez la sauce yaourt : dans un récipient, mélangez tous les ingrédients.

Dégustez aussitôt avec la sauce yaourt.

Conseils : Servez immédiatement pour profiter des saveurs chaudes et du pain croustillant. Un filet de jus de citron frais peut être ajouté pour une touche d'acidité supplémentaire. Accompagnez de quelques olives noires ou d'une salade verte pour un repas complet.

CROQUE-MONSIIEUR LÉGUMES MÉDITERRANÉENS ET FETA

INGRÉDIENTS Pour 6 pièces

- une demi-aubergine coupée en petits cubes
- 8 tomates cerises coupées en 4
- 2 càs d'huile d'olive
- 100 g de feta coupé en petits cubes
- 0,5 càc de graines d'anis
- 12 tranches de pain de mie complet
- 6 càs de pesto
- Sel, poivre

Snack Collection
2min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez les aubergines, le poivrons et les tomates.

Salez et poivrez. Laissez cuire pendant 5 min.

Versez les légumes cuits dans un récipient, puis ajoutez la feta et les graines d'anis. Mélangez.

Faites préchauffer votre appareil.

Étalez les tranches de pain de mie.

Conseils : Servez ces croque-monsieur immédiatement pour savourer la tendresse des légumes et le croustillant du pain. Ajoutez quelques gouttes de vinaigre balsamique pour une note aigre-douce. Pour une touche de fraîcheur, vous pouvez garnir avec des feuilles de basilic frais ou de roquette après la cuisson.

Découvrez plus de
recettes et partagez les
vôtres sur l'app My Tefal.



FRANCUSKIE OPIEKANE KANAPKI „CROQUE-MADAME”

SKŁADNIKI 4 sztuki

- 8 kromek chleba kanapkowego
- 8 łyżek sera śmietankowego
- 4 potówki plasterów szynki

- 100 g startego sera (Comté lub ementaler)
- 4 jaja
- 40 g masła
- Sól i pieprz

Snack Collection
3 min

KROKI I INSTRUKCJE:

Rozłóż kromki chleba kanapkowego. Rozsmaruj łyżkę sera śmietankowego na każdej kromce.

Potóż potówki plasterów szynki na każdej kromce.

Dodaj starty ser na wierzchu. Na górę potóż kromki chleba kanapkowego. Upewnij się, że strona z serkiem śmietankowym znajduje się wewnątrz.

Rozgrzej urządzenie.

Umieść połowę kanapek w urządzeniu.

Przygotuj drugą partię kanapek.

W międzyczasie usmaż jajka na patelni, doprawiając je solą i pieprzem.

Umieść jajko na każdej kanapce.

Podawaj od razu!

Wskazówki: Podawaj kanapki natychmiast po przygotowaniu, aby móc delektować się stopionym serem i wciąż płynnym jajkiem. Możesz dodać świeże zioła, takie jak pietruszka lub szczypiorek, aby urozmaicić smak swojej opiekanej francuskiej kanapki „croque-madame”.

CIABATTY Z KOZIM SEREM, MIODEM I ORZECHAMI WŁOSKIMI

SKŁADNIKI 2 sztuki

- 2 małe ciabatty (lub jedna duża ciabatta pokrojona na pół)
- 2 łyżki oleju z orzechów włoskich
- 0,5 bloku koziego sera (pokrojonego w plasterki o grubości 0,5 cm)
- 2 łyżki miodu

- 2 gałązki świeżego tymianku
- 1 łyżka orzechów włoskich
- Pieprz
- Sól

Snack Collection
4 min

KROKI I INSTRUKCJE:

Pokrój ciabatty na pół i otwórz je.

Polej wewnętrzną stronę olejem z orzechów włoskich.

Umieść plastry koziego sera na jednej stronie bochenków. Dodaj na nie miód, świeży tymianek i kilka orzechów włoskich. Na sam koniec posyp wszystko pieprzem i solą.

Rozgrzej urządzenie.

Zamknij ciabatty i umieść je w urządzeniu.

Podawaj od razu!

Wskazówki: Uwważ, aby nie włożyć do środka ciabatt zbyt wielu składników, ponieważ mogą wypaść poza kanapki podczas pieczenia. Jeśli nie masz oleju z orzechów włoskich, możesz go zastąpić oliwą z oliwek lub innym olejem smakowym.

ORIENTALNA PITA

SKŁADNIKI 4 sztuki

Nadzienie

- 2 okrągłe chlebki pita o średnicy 15 cm
- 4 łyżki hummusu
- 0,5 czerwonej cebuli, cienko pokrojonej
- 0,5 ogórka, pokrojonego w półplasterki
- 6 pomidorków koktajlowych, pokrojonych na ćwiartki
- 50 g ugotowanego i doprawionego mięsa mielonego

Sos

- 4 łyżki sosu jogurtowego
- 0,5 łyżeczki mielonego kminu rzymskiego
- 1 łyżka soku z cytryny
- Sól i pieprz

Snack Collection
3 min

KROKI I INSTRUKCJE:

Pokrój chlebek pita na pół i posmaruj go hummusem.

Dodaj cebulę, ogórek, pomidorki koktajlowe i mięso mielone.

Rozgrzej urządzenie.

Umieść połowę chlebka pita w urządzeniu.

Przygotuj drugą partię.

W międzyczasie przygotuj sos jogurtowy: wymieszaj wszystkie składniki w misce.

Podawaj od razu z sosem jogurtowym.

Wskazówki: Podawaj natychmiast, aby cieszyć się ciepłymi smakami i chrupiącym chlebem. Możesz skropić całość świeżym sokiem z cytryny, aby dodać odrobinę kwasowości. Podawaj pity z kilkoma czarnymi oliwkami lub zieloną sałatką.

OPIEKANA KANAPKA Z WARZYWAMI ŚRÓDZIEMNOMORSKIMI I SEREM FETA

SKŁADNIKI 4 sztuki

- 8 kromek chleba pełnoziarnistego
- 20 g stopionego masła
- 4 łyżki pesto
- 1 cukinia, pokrojona na cienkie plasterki

- 1 mały bakłażan, pokrojony na cienkie plasterki
- 1 czerwona papryka, cienko pokrojona
- 100 g pokruszonego sera feta
- Sól i pieprz

Snack Collection
2min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Nałóż odrobinę masła po jednej stronie każdej kromki chleba kanapkowego.

Rozsmaruj łyżkę pesto na nieposmarowanej masłem stronie każdej z 4 kromek

Rozłóż cukinię, bakłażana i posiekaną paprykę na pesto.

Dodaj pokruszony ser feta na wierzchu warzyw.

Dopraw solą i pieprzem.

Zamknij kanapki pozostałymi kromkami chleba kanapkowego, posmarowanymi masłem na zewnątrz.

Rozgrzej urządzenie. Włóż kanapki do urządzenia.

Wskazówki: Podawaj opiekane kanapki od razu, aby delektować się delikatnymi warzywami i chrupiącym chlebem. Dodaj kilka kropli octu balsamicznego, aby uzyskać słodką i kwaśną nutę. Na sam koniec udekoruj całość świeżą bazylią lub rukolą.

Odkryj więcej przepisów i
podziel się swoimi własnymi
w aplikacji My Tefal.



GETOASTETES FRANZÖSISCHES „CROQUE MADAME“-SANDWICH

ZUTATEN Für 4 Stück

- 8 Scheiben Sandwichbrot
- 8 EL Frischkäse
- 4 halbe Scheiben Schinken

- 100 g Käse (Comté oder Emmentaler), gerieben
- 4 Eier
- 40 g Butter
- Salz und Pfeffer

Snack Collection
3 Min.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Die Sandwichbratscheiben nebeneinanderlegen. Jede Scheibe mit einem Löffel Frischkäse bestreichen.

Die Hälfte der Bratscheiben mit den halben Schinkenscheiben belegen.

Den geriebenen Käse darüber verteilen. Die Sandwichbratscheiben aufeinanderlegen. Darauf achten, dass sich die Seite mit dem Frischkäse innen befindet.

Das Gerät vorwärmen.

Die Hälfte der Sandwiches in das Gerät legen.

Mit den verbleibenden Sandwiches eine zweite Portion zubereiten.

In der Zwischenzeit die Spiegelei in einer Pfanne braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein Spiegelei auf jedes Sandwich legen.

Sofort genießen!

Tipp: Sofort servieren, damit der Käse noch geschmolzen und der Eidotter flüssig ist. Sie können Ihr getoastetes französisches „Croque Madame“-Sandwich mit frischen Kräutern, wie z. B. Petersilie oder Schnittlauch, verfeinern.

CIABATTAS MIT ZIEGENKÄSE, HONIG UND WALNÜSSEN

ZUTATEN Für 2 Stück

- 2 Mini-Ciabattas (oder 1 in der Mitte durchgeschnittenes Ciabatta-Brot)
- 2 EL Walnussöl
- 1/2 Rolle Ziegenkäse (in 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten)

- 2 EL Honig
- 2 Zweige Thymian, frisch
- 1 EL Walnusskerne
- Pfeffer
- Meersalz

Snack Collection
4 Min.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Die Ciabattas einschneiden und aufklappen, sodass zwei zusammenhängende Hälften entstehen.

Die Innenseite der Brote mit Walnussöl beträufeln.

Die Ziegenkäsescheiben auf eine der Innenseiten legen. Mit Honig, frischem Thymian und einigen Walnüssen garnieren. Mit Pfeffer und Meersalz würzen.

Das Gerät vorwärmen.

Die Ciabattas zusammenklappen und in das Gerät legen.

Sofort servieren und genießen!

Tipp: Achten Sie darauf, die Ciabattas nicht übermäßig zu befüllen, damit die Zutaten während des Garens nicht auslaufen. Wenn Sie kein Walnussöl haben, können Sie es durch Olivenöl oder ein anderes aromatisches Öl ersetzen.

ORIENTALISCHE PITA

ZUTATEN Für 4 Stück

Füllung

- 2 runde Pitabrote, 15 cm Durchmesser
- 4 EL Hummus
- 1/2 rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
- 1/2 Gurke, in halbe Scheiben geschnitten
- 6 Kirschtomaten, geviertelt
- 50 g Hackfleisch, gegart und gewürzt

Sauce

- 4 EL Joghurtsauce
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Snack Collection
3 Min.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Das Pitabrot in der Hälfte durchschneiden und mit Hummus füllen.

Zwiebel, Gurke, Kirschtomaten und Hackfleisch hinzugeben.

Das Gerät vorwärmen.

Die Hälfte der Pitabrote in das Gerät legen.

Eine zweite Portion vorbereiten.

In der Zwischenzeit die Joghurtsauce zubereiten: Alle Zutaten in einer Schüssel mischen.

Sofort mit der Joghurtsauce servieren.

Tipp: Servieren Sie die Pita-Brote sofort, damit Sie die Aromen und das knusprige Brot warm genießen können. Ein Spritzer frischer Zitronensaft verleiht ihnen eine zarte Säure. Servieren Sie sie mit ein paar schwarzen Oliven oder als komplette Mahlzeit mit einem grünen Salat.

GETOASTETES SANDWICH MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND FETAKÄSE

ZUTATEN Für 4 Stück

- 8 Scheiben Vollkornbrot
- 20 g Butter, geschmolzen
- 4 EL Pesto
- 1 Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten

- 1 kleine Aubergine, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 rote Paprika, fein gehackt
- 100 g Fetakäse, zerkrümelt
- Salz und Pfeffer

Snack Collection
2 Min. 30 Sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Eine Seite jeder Bratscheibe mit etwas Butter bestreichen.

Auf der ungebutterten Seite von 4 Scheiben einen Esslöffel Pesto verteilen.

Die Zucchini- und Auberginenscheiben sowie die fein gehackte Paprika auf dem Pesto verteilen.

Den zerkrümelten Fetakäse auf dem Gemüse verteilen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sandwiches mit den restlichen Scheiben Brot schließen, wobei die gebutterte Seite nach außen zeigen sollte.

Das Gerät vorwärmen. Die Sandwiches in das Gerät legen.

Tipp: Servieren Sie die getoasteten Sandwiches sofort, damit das Gemüse zart und das Brot knusprig schmeckt. Verleihen Sie Ihrem Sandwich mit ein paar Tropfen Balsamico-Essig eine süßsaure Note. Eine abschließende Garnitur aus Basilikum oder Rucola sorgt für einen frischen Geschmack.

Entdecken Sie weitere Rezepte
und teilen Sie Ihre eigenen
Rezepte in der App „My Tefal“.



FRANSE 'CROQUE-MADAME' GEROOSTERDE SANDWICH

INGREDIËNTEN Voor 4 stuks

- 8 sneetjes sandwichbrood
- 8 eetlepels roomkaas
- 4 halve plakjes ham
- 100 g geraspte kaas (Comté of Emmental)
- 4 eieren
- 40 g boter
- Zout en peper

Snack Collection
3 min.

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Leg de sneetjes brood plat. Verdeel een lepel roomkaas over elk sneetje brood.

Leg de halve plakjes ham op de helft van het brood.

Verdeel de geraspte kaas erover. Sluit de sandwiches met de sneetjes sandwichbrood en zorg ervoor dat de zijde met de roomkaas zich aan de binnenkant bevindt.

Verwarm het apparaat voor.

Plaats de helft van de sandwiches in het apparaat.

Maak een tweede partij met de resterende sandwiches.

Bak ondertussen de eieren in een pan, bestrooi ze met zout en peper.

Leg een ei op elke sandwich.

Geniet ervan!

Tips: Serveer direct om te genieten van de smeltende kaas en het nog lopende, vloeibare eigeel. U kunt verse kruiden, zoals peterselie of bieslook, toevoegen om de smaak van uw Franse geroosterde 'croque-madame' sandwich te verrijken.

CIABATTA'S MET GEITENKAAS, HONING EN WALNOTEN

INGREDIËNTEN Voor 2 stuks

- 2 mini-ciabatta's (of 1 ciabatta doormidden gesneden)
- 2 eetlepels walnootolie
- 0,5 stuk ronde geitenkaas (in plakjes van 0,5 cm dik)
- 2 eetlepels honing
- 2 takjes verse tijm
- 1 eetlepel walnootpitten
- Peper
- Zeezout

Snack Collection
4 min.

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Snijd de ciabatta's doormidden om ze te openen.

Besprenkel royaal walnootolie aan de binnenkant van de broodjes.

Leg de plakjes geitenkaas aan één kant van de broodjes. Doe er honing, verse tijm en een paar walnoten bovenop. Voeg als laatste peper en zout toe.

Verwarm het apparaat voor.

Sluit de ciabatta's en plaats ze in het apparaat.

Serveer direct en genieten maar!

Tips: Zorg ervoor dat u de ciabatta's niet te vol doet om te voorkomen dat de ingrediënten overlopen tijdens het bereiden. Als u geen walnootolie hebt, kunt u deze vervangen door olijfolie of een andere smaakvolle olie.

ORIËNTAALSE PITA

INGREDIËNTEN Voor 4 stuks

Vulling

- 2 ronde pitabroodjes met een diameter van 15 cm
- 4 eetlepels hummus
- 0,5 rode ui, in dunne schijfjes
- 0,5 komkommer, in halve plakjes gesneden
- 6 kerstomaatjes, in vieren gesneden
- 50 g gekookt en gekruid gehakt

Saus

- 4 eetlepels yoghurtsaus
- 0,5 theelepel gemalen komijn
- 1 eetlepel citroensap
- Zout en peper

Snack Collection
3 min.

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Snijd het pitabroodje doormidden en vul het met hummus.

Voeg de ui, komkommer, kerstomaatjes en gehakt toe.

Verwarm het apparaat voor.

Plaats de helft van het pitabroodje in het apparaat.

Maak de tweede partij.

Bereid ondertussen de yoghurtsaus: meng alle ingrediënten in een kom.

Serveer direct met de yoghurtsaus.

Tips: Serveer direct om te genieten van een warm en krokant broodje. U kunt een beetje vers citroensap toevoegen voor een vleugje zuur. Serveer met een paar zwarte olijven of een groene salade voor een volledige maaltijd.

GEROOSTERDE SANDWICH MET MEDITERRANE GROENTEN EN FETAKAAS

INGREDIËNTEN Voor 4 stuks

- 8 sneetjes volkorenbrood
- 20 g boter, gesmolten
- 4 eetlepels pesto
- 1 courgette, in dunne plakjes gesneden
- 1 kleine aubergine, in dunne plakjes gesneden
- 1 rode paprika, in dunne schijfjes
- 100 g verkruidelde fetakaas
- Zout en peper

Snack Collection
2 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Smeer een beetje boter op één kant van elke snee brood.

Verspreid een eetlepel pesto op de kant zonder boter van de 4 sneetjes.

Verdeel de plakjes courgette, aubergine en de gesneden paprika over de pesto.

Verspreid de verkruidelde fetakaas over de groenten.

Breng op smaak met zout en peper.

Leg de overgebleven sneetjes brood erop met de beboterde kant naar buiten.

Verwarm het apparaat voor. Plaats de sandwich in het apparaat.

Tips: Serveer deze sandwiches direct om te genieten van de malse groenten en het knapperige brood. Voeg een paar druppels balsamicoazijn toe voor een zoete en zure noot. Garneer na het bereiden met verse basilicum of rucola voor een frisse smaak.

RISTET FRANSK «CROQUE-MADAME»-SANDWICH

INGREDIENSER 4 stk.

- 8 skiver sandwichbrød
- 8 spsk. flødeost
- 4 halve skiver skinke
- 100 g revet ost (Comté eller Emmentaler)
- 4 æg
- 40 g smør
- Salt og peber

Snack Collection
3 min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Læg skiverne af sandwichbrødet ud på bordet. Smør en skefuld flødeost på hver skive.

Læg de halve skiver skinke på halvdelen af brødet.

Fordel revet ost ovenpå. Luk sandwichen med den anden halvdel af sandwichbrødet, og sørg for, at siden med flødeost vender indad.

Forvarm apparatet.

Læg halvdelen af sandwichene i apparatet.

Lav endnu en portion med de resterende sandwichbrød.

Steg æggene på en pande, krydr med salt og peber.

Læg et æg på hver sandwich.

Nyd sandwichene med det samme!

Tips: Server med det samme, mens osten er smeltet, og ægget er blødt. Drys med lidt friske krydderurter såsom persille eller purløg for at pifte din ristede franske «croque-madame»-sandwich lidt op.

CIABATTABRØD MED GEDEOST, HONNING OG VALNØDDER

INGREDIENSER 2 stk.

- 2 mini ciabattabrød (eller 1 ciabattabrød skåret i halve)
- 2 spsk. valnøddolie
- 0,5 rulle gedeost (skåret i 0,5 cm tykke skiver)
- 2 spsk. honning
- 2 friske timiankviste
- 1 spsk. valnøddkerner
- Peber
- Fleur de sel

Snack Collection
4 min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Skær ciabattabrødene næsten igennem.

Smør indersiden af brødene med valnøddolie.

Læg skiver af gedeost på den ene side af brødene. Kom honning, frisk timian og et par valnødder ovenpå. Afslut med peber og fleur de sel.

Forvarm apparatet.

Luk ciabattabrødene, og læg dem i apparatet.

Server, og nyd det med det samme!

Tips: Pas på ikke at komme for meget fyld i ciabattabrødene, for at undgå at ingredienserne flyder ud under tilberedningen. Hvis du ikke har valnøddolie, kan du udskifte den med olivenolie eller en anden olie med smag.

ORIENTALSK PITA

INGREDIENSER 4 stk.

Fyld

- 2 runde pitabrød, 15 cm i diameter
- 4 spsk. hummus
- 0,5 rødløg skåret i tynde skiver
- 0,5 agurk skåret i halve skiver
- 6 cherrytomater i kvarte
- 50 g stegt og krydret hakket kød

Sauce

- 4 spsk. yoghurt naturel
- 0,5 tsk. stødt spidskommen
- 1 spsk. citronsaft
- Salt og peber

Snack Collection
3 min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Skær pitabrødet midt over, og fyld det med hummus.

Tilsæt løg, agurk, cherrytomater og hakket kød.

Forvarm apparatet.

Læg de første to halve pitabrød i apparatet.

Lav det andet pitabrød.

I mellemtiden tilberedes yoghurtsaucen ved at blande alle ingredienserne i en skål.

Server med det samme med yoghurtsaucen.

Tips: Server med det samme, mens brødet er varmt og sprødt. Der kan tilsættes et skvæt frisk citronsaft for at få et ekstra strejf af syrlighed. Server med et par sorte oliven eller en grøn salat, så du har et komplet måltid.

RISTET SANDWICH MED MIDDELHAVSGRØNTSAGER OG FETAOST

INGREDIENSER 4 stk.

- 8 skiver fuldkornsbrød
- 20 g smeltet smør
- 4 spsk. pesto
- 1 squash skåret i tynde skiver

- 1 lille aubergine skåret i tynde skiver
- 1 rød peber skåret i tynde skiver
- 100 g smuldret fetaost
- Salt og peber

Snack Collection
2,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Smør den ene side af hver skive sandwichbrød med lidt smør.

Fordel en spsk. pesto på 4 af skiverne på den side, der ikke er blevet smurt med smør.

Fordel squash-, aubergine- og peberskiver oven på pestoen.

Fordel den smuldrede fetaost oven på grøntsagerne.

Smag til med salt og peber.

Luk med de resterende skiver sandwichbrød, med smørsiden udad.

Forvarm apparatet. Læg sandwichene i apparatet.

Tips: Server de ristede sandwich med det samme, mens grøntsagerne er mødre, brødet er sprødt. Tilsæt et par dråber balsamicoeddike for et sødt og syrligt strejf. Pynt med frisk basilikum eller rucola efter tilberedning for at få et strejf af friskhed.

FRANSK TOAST: CROQUE MADAME

INGREDIENSER För 4 stycken

- 8 skivor rostbröd
- 8 msk färskost
- 4 skivor skinka
- 100 g riven ost (Comté eller Emmentaler)
- 4 ägg
- 40 g smör
- Salt och peppar

Snack Collection
3 minuter

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Sprid ut brödsnivorna. Bred en matsked färskost över varje skiva.

Lägg skinkan på hälften av brödsnivorna.

Lägg den rivna osten ovanpå. Avsluta mackorna med resterande brödsnivor och se till att sidan med färskost är vänd inåt.

Förvärm apparaten.

Lägg hälften av mackorna i apparaten.

Gör en andra laddning med resten av mackorna.

Stek under tiden äggen i en stekpanna och krydda med salt och peppar.

Lägg ett ägg på varje macka.

Ät och njut!

Tips: Servera direkt för att njuta av den smälta osten och en fortfarande något rinnig gula. Du kan addera färska örter, till exempel persilja eller gräslök, för att krydda upp smaken på din Croque madame.

CIABATTA MED GETOST, HONUNG OCH VALNÖTTER

INGREDIENSER För 2 stycken

- 2 miniciabattor (eller 1 halverat ciabattabröd)
- 2 msk valnötsoolja
- 0,5 rulle getost (skuren i 0,5 cm tjocka skivor)
- 2 msk honung
- 2 kvistar färsk timjan
- 1 msk valnötsskärnor
- Peppar
- Havssalt

Snack Collection
4 min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Skär längs mitten av ciabattorna för att kunna öppna dem som en plånbok.

Fukta insidan av bröden med valnötsoolja.

Lägg getostskivorna på brödets ena insida. Toppa med honung, färsk timjan och lite valnöt. Avsluta med peppar och salt.

Förvärm apparaten.

Stäng ciabattorna och placera dem i apparaten.

Servera och ät direkt!

Tips! Var försiktig så att du inte fyller ciabattorna för mycket, för att förhindra att ingredienserna svämmar över under tillagningen. Om du inte har valnötsoolja kan du byta ut den till olivolja eller annan smaksatt olja.

ORIENTALISK PITA

INGREDIENSER För 4 stycken

Fyllning

- 2 runda pitabröd, 15 cm i diameter
- 4 msk hummus
- En halv rödlök, tunt skivad
- En halv gurka, skuren i halvmånar
- 6 körsbärstomater, skurna i fyra delar
- 50 g kokt och kryddad köttfärs

Sås

- 4 msk yoghurt
- 0,5 tsk malen spiskummin
- 1 msk citronjuice
- Salt och peppar

Snack Collection
3 minuter

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Skär pitabrödet i halvor och fyll med hummus.

Tillsätt lök, gurka, körsbärstomater och köttfärs.

Förvärm apparaten.

Lägg två pitabrödshalvor i apparaten.

Gör en andra omgång.

Gör yoghurtsåsen under tiden: Blanda alla ingredienser i en skål.

Servera direkt tillsammans med yoghurtsåsen.

Tips! Servera direkt för att njuta av varma smaker och knaprigt bröd. Du kan addera färskt citronsaft för lite extra syra. Servera med några svarta oliver eller en grön sallad för en komplett måltid.

TOASTAD MACKA MED MEDELHAVSGRÖNSAKER OCH FETAOST

INGREDIENSER För 4 stycken

- 8 skivor fullkornsbröd
- 20 g smält smör
- 4 msk pesto
- 1 zucchini, skuren i tunna skivor

- 1 liten aubergine, skuren i tunna skivor
- 1 röd paprika, tunt skivad
- 100 g smulad fetaost
- Salt och peppar

Snack Collection
2 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Bred smör över ena sidan av varje brödskiva.

Bred en matsked pesto på sidan utan smör på de 4 brödsnivorna.

Sprid ut zucchini- och aubergineskivorna och den skurna paprikan över peston.

Tillsätt den smulade fetaosten ovanpå grönsakerna.

Krydda med salt och peppar.

Avsluta med resten av brödsnivorna, med den smörade sidan utåt.

Förvärm din apparat. Lägg mackorna i apparaten.

Tips! Servera de toastade mackorna direkt, för att äta medan grönsakerna fortfarande är varma och brödet knaprigt. Addera några droppar balsamvinäger för en sötsur touch. Garnera med färsk basilika eller rucola efter tillagning för en fräsch avslutning.

FRANSK «CROQUE MADAME» OSTESMØRBRØD

INGREDIENSER 4 porsjoner

- 8 brødskeer
- 8 ss kremost
- 4 halve skinkeskeer
- 100 g revet ost (comté eller emmentaler)
- 4 egg
- 40 g smør
- Salt og pepper

Snack Collection
3 min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Legg brødskeivene utover. Smør en skje med kremost på hver av skivene.

Legg en halv skinkeskeer på halvparten av brødet.

Legg deretter revet ost på toppen. Legg smørbrødene sammen, og pass på at siden med kremost er vendt innover.

Forvarm produktet.

Legg halvparten av smørbrødene i apparatet.

Lag en ny porsjon med resten av brødet.

I mellomtiden steker du eggene i en panne. Smak til med salt og pepper.

Legg ett egg på hvert av smørbrødene.

Kos deg!

Tips:: Serveres med en gang for å nyte den smeltede osten og den flytende eggeplommen. For å krydre smaken på de franske «croque-madame»-smørbrødene kan du bruke friske urter som persille eller gressløk.

CIABATTA MED GEITOST, HONNING OG VALNØTTER

INGREDIENSER 2 porsjoner

- 2 små ciabattaer (eller 1 ciabatta-brød delt i to)
- 2 ss valnøttolje
- 0,5 pakke med geitost (skåret i 0,5 cm tykke skiver)
- 2 ss honning
- 2 klyper frisk timian
- 1 ss valnøttkjerner
- Pepper
- Maldonsalt

Snack Collection
4 min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Del ciabattaene i to for å åpne dem som en lommebok.

Hell valnøttolje på innsiden av ciabattaene.

Legg geitostskivene på den ene siden av ciabattaene. Ha på honning, frisk timian og noen valnøtter. Avslutt med pepper og maldonsalt.

Forvarm produktet.

Lukk ciabattaene, og legg dem i produktet.

Server og kos deg med en gang!

Tips: Pass på å ikke overfylle ciabattaene slik at ingrediensene flyter utover under tilberedningen. Hvis du ikke har valnøttolje, kan du bruke olivenolje eller en annen olje med smak.

ORIENTALSK PITA

INGREDIENSER 4 porsjoner

Fyll

- 2 runde pitabrød, 15 cm i diameter
- 4 ss hummus
- 0,5 rødløk, skåret i tynne skiver
- 0,5 agurk, skåret i halvsirkler
- 6 tomater, delt i fire
- 50 g stekt og krydret kjøttdeig

Saus

- 4 ss yoghurtssaus
- 0,5 ts malt spisskummen
- 1 ss sitronsaft
- Salt og pepper

Snack Collection
3 min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Skjær pitabrødet i to, og ha i hummus.

Legg i løk, agurk, cherrytomater og kjøttdeig.

Forvarm produktet.

Legg halvparten av pitabrødet i produktet.

Lag en ekstra porsjon.

I mellomtiden kan du lage yoghurtssausen: Bland alle ingrediensene i en bolle.

Serveres umiddelbart med yoghurtssausen.

Tips: Server umiddelbart og nyt de varme smakene og det sprø brødet. En dråpe fersk sitronsaft kan tilsettes for litt ekstra syrlighet. Serveres med noen svarte oliven eller en grønn salat for et komplett måltid.

GRILLET SMØRBRØD MED MIDDELHAVSGRØNNSAKER OG FETAOST

INGREDIENSER 4 porsjoner

- 8 skiver grovt brød
- 20 g smeltet smør
- 4 ss pesto
- 1 squash, skåret i tynne skiver

- 1 liten aubergine, skåret i tynne skiver
- 1 rød paprika, skåret i tynne skiver
- 100 g smuldret fetaost
- Salt og pepper

Snack Collection
2 minutter og 30 sekunder

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Ha på litt smør på den ene siden av brødskeivene.

Smør en spiseskje pesto på den andre siden av de fire brødskeivene.

Legg squash, aubergine og paprika over pestoen.

Legg den smuldrede fetaosten oppå grønnsakene.

Smak til med salt og pepper.

Legg resten av brødskeivene oppå, med siden med smør vendt utover.

Forvarm produktet. Legg smørbrødene i produktet.

Tips: Server disse grillete smørbrødene umiddelbart for å nyte de møre grønnsakene og det sprø brødet. Tilsett noen dråper balsamicoeddik for et hint av sursøt smak. For ekstra fersk smak kan du avslutte med å strø over litt fersk basilikum eller ruccola.

RANSKALAINEN PAAHDETTU CROQUE MADAME -LEIPÄ

AINEKSET 4 kappaletta

- 8 viipaletta paahতোleipää
- 8 rkl tuorejuustoa
- 4 siivua kinkkua

- 100 g juustoraastetta (comté tai emmental)
- 4 kananmunaa
- 40 g voita
- Suolaa ja pippuria

Snack Collection
3 min

OHJEET:

Levitä paahতোleipäviipaleet työtasolle. Sivele lusikallinen tuorejuustoa jokaisen viipaleen päälle.

Laita kinkkusiivut neljän leipäviipaleen päälle.

Lisää päälle juustoraaste. Paina loput viipaleet kansiksi tuorejuustolla sivelty puoli alaspäin.

Esilämmitä laite.

Laita puolet leivistä laitteeseen.

Paahda loput leivät.

Paista sillä välin munat pannulla. Mausta ne suolalla ja pippurilla.

Aseta jokaisen leivän päälle kananmuna.

Nauti heti!

Vinkkejä: Tarjoile heti, kun juusto on sulaa ja kananmuna on löysä. Voit lisätä persiljaa, ruohosipulia tai muita tuoreita yrttejä tuomaan makua ranskalaiseen paahdettuun croque madame -leipään.

VUOHENJUUSTOLLA, HUNAJALLA JA SAKSANPÄHKINÖILLÄ TÄYTETYT CIABATAT

AINEKSET 2 kappaletta

- 2 ciabatta-sämpylää (tai 1 puolitetty ciabatta-leipä)
- 2 rkl saksanpähkinäöljyä
- Puolikas vuohenjuustorulla (leikattuna 0,5 cm:n viipaleiksi)

- 2 rkl hunajaa
- 2 timjamin oksaa
- 1 rkl saksanpähkinöitä
- Pippuria
- Sormisuolaa

Snack Collection
4 min

OHJEET:

Halkaise ciabatat.

Sivele leipien sisäpuolelle saksanpähkinäöljyä.

Laita vuohenjuustoviipaleet leivänpuolikkaille. Lisää päälle hunajaa, timjamia ja saksanpähkinöitä. Mausta pippurilla ja sormisuolalla.

Esilämmitä laite.

Laita ciabatan puolikkaat kansiksi ja aseta leivät laitteeseen.

Tarjoile ja nauti heti!

Vinkkejä: Älä laita leipiin liikaa täytettä, jotta ainekset eivät pursuile kypsentämisen aikana. Jos sinulla ei ole saksanpähkinäöljyä, voit korvata sen oliiviöljyllä tai muulla aromikkaalla öljyllä.

ITÄMAINEN PITA

AINEKSET 4 kappaletta

Täyte

- 2 pyöreää pitaleipää, halkaisija 15 cm
- 4 rkl hummusta
- Puolikas punasipuli ohueksi viipaloituna
- Puolikas kurkku halkaistuna ja viipaloituna
- 6 kirsikkatomaattia leikattuna neljään osaan
- 50 g paistettua ja maustettua jauhelihaa

Kastike

- 4 rkl jogurttikastiketta
- 0,5 tl jauhettua juustokuminaa
- 1 rkl sitruunamehua
- Suolaa ja pippuria

Snack Collection
3 min

OHJEET:

Halkaise pitaleivät ja täytä ne hummuksella.

Lisää sipuli, kurkku, kirsikkatomaatit ja jauheliha.

Esilämmitä laite.

Laita puolet pitaleivistä laitteeseen.

Kypsennä toinen erä.

Valmista sillä välin jogurttikastike: sekoita kaikki ainekset kulhossa.

Tarjoile heti jogurttikastikkeen kanssa.

Vinkkejä: Tarjoile heti ja nauti lämpimistä mauista ja rapeasta leivästä. Voit lisätä hapokkuutta pirskahtuksella sitruunamehua. Tarjoa leivät muutaman mustan oliivin tai vihreän salaatin kanssa, niin saat täydellisen aterian.

VÄLIMEREN KASVIKSILLA JA FETAJUUSTOLLA TÄYTETTY PAAHDETTU LEIPÄ

AINEKSET 4 kappaletta

- 8 viipaletta täysjyväleipää
- 20 g sulatettua voita
- 4 rkl pestoa
- 1 kesäkurpitsa leikattuna ohuiksi viipaleiksi

- 1 pieni munakoiso leikattuna ohuiksi viipaleiksi
- 1 punainen paprika leikattuna ohuiksi suikaleiksi
- 100 g fetajuustoa murustettuna
- Suolaa ja pippuria

Snack Collection
2 min 30 s

OHJEET:

Voitele jokainen leipäviipale kevyesti yhdeltä puolelta.

Levitä ruokalusikallinen pestoa neljän viipaleen voitelemattomalle puolelle.

Aseta kesäkurpitsa- ja munakoisoviipaleet sekä paprikasuikaleet peston päälle.

Lisää murustettu fetajuusto kasvien päälle.

Mausta suolalla ja pippurilla.

Paina loput leipäviipaleet päälle kansiksi voideltu puoli ulospäin.

Esilämmitä laite. Laita voileipä laitteeseen.

Vinkkejä: Tarjoile paahdetut leivät heti, kun kasvikset ovat pehmeitä ja leipä rapea. Lisää muutama pisara balsamietikkaa tuomaan makeutta ja happamuutta. Koristele tuoreella basilikalla tai rucolalla kypsentämisen jälkeen.

ФРАНЦУЗЬКИЙ ГАРЯЧИЙ БУТЕРБРОД «КРОК-МАДАМ»

ІНГРЕДІЄНТИ На 4 порції

- 8 скибочок бутербродного хліба
- 8 ст. л. вершкового сиру
- 4 половинки скибочок шинки

- 100 г тертого сиру (конте або ементаль)
- 4 яйця
- 40 г вершкового масла
- Сіль і перець

Snack Collection
3 хв

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Розкладіть скибочки бутербродного хліба. Кожну скибочку намастіть однією ложкою вершкового сиру. На половину хліба викладіть половинки скибочок шинки. Зверху посипте тертим сиром. Складіть бутерброди скибочками так, щоб сторони з вершковим сиром були всередині. Розігрійте прилад. Помістіть половину бутербродів у прилад.

Приготуйте другу партію бутербродів, що залишилися. Тим часом підсмажте яйця на сковороді, посоліть і поперчіть. Покладіть по яйцю на кожен бутерброд. Подавайте відразу!

Поради: Подавайте відразу, щоб насолодитися розплавленим сиром і ще рідким яйцем. Щоб додати пікантності французькому гарячому бутерброду «крок-мадам», можна додати свіжу зелень, як-от петрушку або цибулю шніт.

ЧІАБАТИ З КОЗЯЧИМ СИРОМ, МЕДОМ І ВОЛОСЬКИМИ ГОРІХАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ На 2 порції

- 2 чіабати міні (або 1 хлібець чіабати, розрізаний навпіл)
- 2 ст. л. олії з волоського горіха
- 0,5 головки козячого сиру (нарізати скибочками завтовшки 0,5 см)

- 2 ст. л. меду
- 2 гілочки свіжого чебрецю
- 1 ст. л. ядер волоських горіхів
- Перець
- Дрібна морська сіль

Snack Collection
4 хв

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Розріжте чіабати навпіл, щоб розкрити їх у формі гаманця. Внутрішню частину хлібців змочіть олією з волоського горіха. Викладіть скибочки козячого сиру на одну сторону хлібців. Зверху викладіть мед, свіжий чебрець і кілька ядер волоських горіхів. Поперчіть і посипте дрібною морською сіллю. Розігрійте прилад. Складіть чіабати й помістіть їх у прилад.

Подавайте відразу й насолоджуйтеся!

Поради. Не кладіть дуже багато інгредієнтів у чіабати, щоб вони не порозтікалися під час приготування. Якщо у вас немає олії з волоського горіха, можна замінити її оливковою або іншою ароматною олією.

СХІДНА ПІТА

ІНГРЕДІЄНТИ На 4 порції

- Начинка
- 2 круглі піти діаметром 15 см
 - 4 ст. л. хумуса
 - Половинка червоної цибулі, тонко нарізана
 - Половинка огірка, нарізана напівкружальцями
 - 6 помідорів чері, розрізаних на четвертинки
 - 50 г приготованого та приправленого фаршу

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Розріжте піту навпіл і начиніть хумусом. Додайте цибулю, огірок, помідори чері та фарш. Розігрійте прилад. Помістіть половину піти в прилад.

Приготуйте другу партію. Тим часом приготуйте йогуртовий соус: змішайте всі інгредієнти в чаші. Подавайте відразу з йогуртовим соусом.

Поради. Подавайте відразу, щоб насолодитися гарячим ароматом і хрусткою скоринкою хліба. Для додаткової кислоти можна додати крапельку свіжовичавленого лимонного соку. Подавайте з кількома маслами або зеленим салатом як повноцінну страву.

ГАРЯЧИЙ БУТЕРБРОД ІЗ СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКИМИ ОВОЧАМИ ТА СИРОМ ФЕТА

ІНГРЕДІЄНТИ На 4 порції

- 8 скибочок цільнозернового хліба
- 20 г розтопленого вершкового масла
- 4 ст. л. соусу песто
- 1 кабачок, нарізаний тонкими скибочками

- 1 невеликий баклажан, нарізаний тонкими скибочками
- 1 червоний перець, тонко нарізаний
- 100 г розкришеного сиру фета
- Сіль і перець

Snack Collection
2 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Злегка змастіть маслом одну сторону кожної скибочки бутербродного хліба. Намастіть столову ложку соусу песто на незмащену сторону кожної з 4-х скибочок хліба. Викладіть скибочки кабачків і баклажанів, а також подрібнений перець на соус песто. Зверху на овочі викладіть розкришений сир фета. Приправте сіллю і перцем. Накрийте рештою скибочок бутербродного хліба, намащених маслом (намащеною стороною назовні). Розігрійте прилад. Помістіть бутерброд у прилад.

Поради. Подавайте ці гарячі бутерброди відразу, щоб насолодитися ніжними овочами та хрустким хлібом. Додайте кілька крапель бальзамічного оцту для отримання кисло-солодкої нотки. Щоб додати нотку свіжості, прикрасьте листям свіжого базиліка або руки після приготування.

one appliance,
endless possibilities



and
more...

20 plates sets to collect

purchase on [tefal.com](https://www.tefal.com)