

Tefal



Triangular toasted sandwich



Snack Collection

Croque-triangle / Trójkątne opiekane kanapki / Getoastete Sandwiches in Dreiecksform / Driehoekige geroosterde sandwiches / Trekantede ristede sandwiches / Trekantiga toastade mackor / Trekantet ostesmarbrød / Poahdetut kolmioleivät / Трикутні гарячі бутерброди



Snack Collection
2-3 min.

Snack Collection
Precision
P3 - 2-3 min.

en Summary

French "croque-monsieur" toasted sandwich.....	4
Tuna, tomato and chorizo sandwich	4
Brioche toasted sandwich with banana and chocolate	5
Tatin-style toasted sandwich	5

fr Sommaire

Croque-monsieur	6
Sandwich thon tomate et chorizo.....	6
Croque brioche banane chocolat.....	7
Croque Tatin	7

pl Podsumowanie

Francuska opiekana kanapka „croque-monsieur”	8
Kanapka z tuńczykiem, pomidorem i chorizo.....	8
Opiekana kanapka z bułki brioche z bananem i czekoladą.....	9
Opiekana kanapka w stylu tarty tatin	9

de Inhalt

Getoastetes französisches „Croque Monsieur“-Sandwich	10
Thunfisch-, Tomaten- und Chorizo-Sandwich	10
Getoastetes Brioche-Sandwich mit Banane und Schokolade.....	11
Getoastetes Sandwich im Tarte-Tatin-Stil	11

nl Overzicht

Franse 'croque-monsieur' geroosterde sandwich	12
Sandwich met tonijn, tomaat en chorizo	12
Geroosterde brioche-sandwich met banaan en chocolade	13
Geroosterde sandwich in tatin-stijl	13

da Oversigt

Ristet fransk "croque-monsieur"-sandwich	14
Sandwich med tun, tomat og chorizo	14
Ristet briochesandwich med banan og chokolade	15
Ristet sandwich i tatin-stil	15

sv Sammanfattning

Fransk toast: Croque monsieur.....	16
Macka med tonfisk, tomat och chorizo.....	16
Toastad brioche med banan och choklad.....	17
Toastade mackor i tatinstil	17

no Sammendrag

Fransk «croque monsieur» grillet smørbrød	18
Smørbrød med tunfisk, tomat og chorizo	18
Grillet brioche med banan og sjokolade.....	19
Grillet smørbrød i tatin-stil	19

fi Yhteenveto

Ranskalainen paahdettu croque monsieur -leipä	20
Tonnikalalla, tomaatilla ja chorizolla täytetty leipä	20
Banaanilla ja suklaalla täytetty paahdettu briossi.....	21
Tatin-piirakan tyylinen paahdettu leipä	21

uk Стислий опис

Французський гарячий бутерброд «крок-месє»	22
Бутерброд із тунцем, помідорами та чорізо	22
Гарячий бутерброд на основі булочки бріош із бананом і шоколадом.....	23
Гарячий бутерброд у стилі «тарт татен»	23



Snack Collection

FRENCH "CROQUE-MONSIEUR" TOASTED SANDWICH

INGREDIENTS For 4 pieces

- 4 slices of sandwich bread
- 4 tbsp bechamel sauce
- 4 half slices of ham
- 20 g grated cheese
- Salt and pepper

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 3 min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Spread out the slices of sandwich bread. Spread the bechamel sauce over each slice.

Place the ham half-slices on half the slices of bread.

Add the grated cheese on top. Close the toasted sandwiches with the slices of sandwich bread, making sure that the side with the bechamel sauce is on the inside.

Preheat your appliance.

Place the toasted sandwiches in the appliance.

Serve immediately with a crisp salad.

Tips: Enjoy the crispy texture and melting cheese as soon as you remove your French 'croque-monsieur' toasted sandwiches from the appliance.

For a gourmet touch, add a pinch of grated nutmeg to the cheese before cooking.

TUNA, TOMATO AND CHORIZO SANDWICH

INGREDIENTS For 4 pieces

- 8 slices sandwich bread
- 20 g butter
- 4 tbsp mayonnaise
- 1 can of tuna in brine (approx. 140 g), drained and flaked
- 2 tomatoes, thinly sliced
- 100 g chorizo, cut into thin slices
- Salt and pepper

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P3 - 3min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Lightly butter one side of each slice of sandwich bread.

Spread a tablespoon of mayonnaise on the unbuttered side of the 4 slices. Spread the crumbled tuna over the mayonnaise.

Add the tomato slices and chorizo slices on top.

Season with salt and pepper.

Close with the remaining slices of bread, buttered side out.

Preheat your appliance.

Place the sandwiches in the appliance.

Tips: Serve these sandwiches warm for a tastier experience, with the chorizo lightly crisped and the cheese melted. You can add rocket leaves or lettuce for a bit of greenness and freshness. A drizzle of lemon juice over the tuna before closing the sandwich will add a tangy note.

BRIOCHE TOASTED SANDWICH WITH BANANA AND CHOCOLATE

INGREDIENTS For 8 pieces

- 8 slices brioche
- 8 tbsp spread
- 1 banana, sliced

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P3 - 2min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Place half the slices of brioche on a dish. Add two spoonfuls of spread per slice in two opposite corners.

Place banana slices on top of the spread.

Cover the prepared slices with the remaining slices of brioche.

Preheat your appliance.

Place half of the sandwiches in the appliance.

When the sandwiches are cooked, cut them in half to separate the triangles.

Make a second batch with the remaining sandwiches.

Enjoy immediately!

Tips: Serve these warm brioche sandwiches with a scoop of vanilla ice cream or a drizzle of honey for those with a sweet tooth. For a crunchy touch, you can add a few chopped hazelnuts or almonds.

TATIN-STYLE TOASTED SANDWICH

INGREDIENTS For 4 pieces

- 1 knob butter
- 8 slices sandwich bread, crust removed
- 2 apples, peeled, cored and thinly sliced
- 50g sugar
- 1 tsp cinnamon
- 20g butter
- 4 tbsp caramel (ready-made or homemade)
- Salt

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Melt a knob of butter in a frying pan and add the apple slices. Sprinkle with the sugar and cinnamon and leave to caramelise over a medium heat for about 5 minutes, stirring occasionally, until the apples are tender.

Lightly butter one side of each slice of sandwich bread.

Spread a tablespoon of caramel on the unbuttered side of the 4 slices.

Spread the apples over the caramel.

Add a pinch of salt to the apples.

Close with the remaining slices of bread, buttered side out.

Preheat your appliance.

Place the toasted sandwich in the appliance.

Tips: These tatin-style toasted sandwiches are best served warm, with a scoop of vanilla ice cream or a dollop of crème fraîche to contrast with the warmth of the dessert. For a shiny finish, you can brush the top of the toasted sandwich with a little caramel just after baking.

CROQUE-MONSIEUR

INGRÉDIENTS Pour 4 pièces

- 4 tranches de pain de mie
- 4 càs de béchamel
- 4 demi-tranches de jambon
- 20 g de fromage râpé
- Sel, poivre

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 3 min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Étalez les tranches de pain de mie. Répartissez la béchamel sur chaque tranche.

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 la béchamel à l'intérieur.

Faites préchauffer votre appareil.

Déposez les croques dans l'appareil.

Dégustez aussitôt accompagné d'une salade croquante.

Conseils : Dégustez les croque-monsieur dès leur sortie de l'appareil pour profiter de leur texture croustillante et du fromage fondant.

Pour une touche de gourmandise, ajoutez une pincée de noix de muscade râpée dans le fromage avant la cuisson.

SANDWICH THON TOMATE ET CHORIZO

INGRÉDIENTS Pour 4 pièces

- 8 tranches de pain de mie au céréales
- 20 g de beurre
- 4 càs de mayonnaise
- 1 boîte de thon au naturel (environ 140 g), égoutté et émietté
- 2 tomates coupées en rondelles fines
- 100 g de chorizo coupé en tranches fines
- Sel, poivre

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P3 - 3min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Beurrez légèrement une face de chaque tranche de pain.

Sur l'autre face, étalez sur 4 tranches une càs de mayonnaise. Répartissez le thon émietté sur la mayonnaise.

Ajoutez par-dessus les rondelles de tomate et les tranches de chorizo.

Assaisonnez de sel et de poivre.

Fermez avec les tranches restantes de pain de mie.

Faites préchauffer votre appareil.

Déposez les sandwiches dans l'appareil.

Conseils : Servez ces sandwiches chauds pour une expérience plus savoureuse, avec le chorizo légèrement croustillant. Vous pouvez ajouter des feuilles d'épinards pour la fraîcheur. Un filet de jus de citron sur le thon avant de fermer le sandwich apportera une note acidulée.

CROQUE BRIOCHÉ BANANE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS Pour 8 pièces

- 8 tranches de brioche
- 8 càs de pâte à tartiner
- 1 banane coupée en rondelles

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P3 - 2min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Placez la moitié des tranches de brioche sur un plat. Ajoutez deux cuillères de pâte à tartiner par tranche dans deux angles opposés.

Déposez des rondelles de banane sur la pâte à tartiner.

Recouvrez les tartines avec les tranches de brioches restantes.

Faites préchauffer votre appareil.

Déposez la moitié des croques dans l'appareil.

Lorsque les croques sont cuits, coupez-les en deux pour séparer les triangles.

Effectuez une seconde fournée avec les croques restants.

Dégustez aussitôt.

Conseils : Servez ces croques briochés chauds accompagnés d'une boule de glace à la vanille ou d'un filet de miel pour les plus gourmands.

Pour une touche croquante, vous pouvez ajouter quelques noisettes concassées ou des amandes.

CROQUE TATIN

INGRÉDIENTS Pour 4 pièces

- 40 g de beurre
- 2 càs de sucre
- 1 pomme à cuire, épépinée et coupée en cube
- 5 cl d'eau
- 1 bâton de cannelle
- 8 tranches de pain de mie sans la croûte
- 2 càs de caramel liquide

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans une poêle, faites fondre la moitié du beurre. Ajoutez le sucre puis laissez cuire pour obtenir un caramel.

Ajoutez les pommes et le bâton de cannelle puis enrobez-les de sucre caramélisé.

Ajoutez l'eau petit à petit pour cuire les pommes fondantes.

Réserved.

Faites préchauffer votre appareil.

Beurrez légèrement un côté de chaque tranche de pain de mie.

Sur la face non beurrée répartissez les pommes cuites.

Fermez avec les tranches restantes de pain de mie, côté beurré vers l'extérieur.

Déposez les croques dans l'appareil.

Placez sur un plat puis terminez avec le caramel liquide.

Dégustez aussitôt.

Conseils : Ces croques tatin sont meilleurs servis chauds, avec une boule de glace à la vanille ou une cuillère de crème fraîche pour contraster avec la chaleur du dessert.

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



FRANCUSKA OPIEKANA KANAPKA „CROQUE-MONSIEUR”

SKŁADNIKI 4 sztuki

- 4 kromek chleba kanapkowego
- 4 łyżki sosu beszamelowego
- 4 połówek plasterów szynki
- 20 g startego sera
- Sól i pieprz

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 3 min

KROKI I INSTRUKCJE:

Rozłóż kromki chleba kanapkowego. Rozsmaruj sos beszamelowy na każdej z nich.

Położ połowy plasterków szynki na połowie kromek chleba.

Dodaj starty ser na wierzchu. Zamknij opiekane kanapki z kromkami chleba, upewniając się, że strona z sosem beszamelowym znajduje się wewnątrz.

Rozgrzej urządzenie.

Umieść kanapki w urządzeniu.

Podawaj od razu z chrupiącą sałatką.

Wskazówki: Delektuj się chrupiącą teksturą i stopionym serem od razu po wyjęciu opiekanych francuskich kanapek „croque-monsieur” z urządzenia.

Dodaj szczyptę startej gałki muszkatołowej do sera przed pieczeniem, aby nadać całoci wyrafinowany charakter.

KANAPKA Z TUŃCZYKIEM, POMIDOREM I CHORIZO

SKŁADNIKI 4 sztuki

- 8 kromek chleba kanapkowego
- 20 g masła
- 4 łyżki majonezu
- 1 puszka tuńczyka w solance (ok. 140 g), odsączonego i pokrojonego na kawałki
- 2 pomidory, cienko pokrojone
- 100 g chorizo, pokrojonego w cienkie plasterki
- Sól i pieprz

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P3 - 3min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Nałóż odrobinę masła po jednej stronie każdej kromki chleba kanapkowego.

Rozsmaruj łyżkę majonezu na nieposmarowanej masłem stronie 4 kromek. Rozłóż pokruszonego tuńczyka na majonezie.

Dodaj plastry pomidora i chorizo.

Dopraw solą i pieprzem.

Zamknij kanapki pozostałymi kromkami chleba, posmarowanymi masłem na zewnątrz.

Rozgrzej urządzenie.

Umieść kanapki w urządzeniu.

Wskazówki: Najlepiej podawać te kanapki ciepłe, gdy chorizo jest nieco chrupkie, a ser stopiony. Możesz dodać liście rukoli lub sałaty, aby nadać kanapkom świeżości. Polanie tuńczyka odrobiną soku z cytryny przed zamknięciem kanapki doda całoci wyrazistą nutę.

OPIEKANA KANAPKA Z BUŁKI BRIOCHE Z BANANEM I CZEKOLADĄ

SKŁADNIKI 8 sztuki

- 8 kromek bułki brioche
- 8 łyżek smarowidła
- 1 banan, pokrojony w plasterki

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P3 - 2min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Położ połowę kromek bułki brioche na talerzu. Dodaj dwie łyżki smarowidła na kromkę w dwóch przeciwległych rogach.

Położ plasterki bananów na smarowidło.

Przykryj całość pozostałymi kromkami bułki brioche.

Rozgrzej urządzenie.

Umieść połowę kanapek w urządzeniu.

Kiedy kanapki będą gotowe, pokrój je na pół, aby rozdzielić trójkąty.

Przygotuj drugą partię kanapek.

Podawaj od razu!

Wskazówki: Jeśli wolisz słodsza wersję, możesz podać te ciepłe kanapki z bułki brioche z gałką lodów waniliowych lub odrobiną miodu.

Aby dodać kanapkom nieco chrupkości, możesz posypać je posiekanymi orzechami laskowymi lub migdałami.

OPIEKANA KANAPKA W STYLU TARTY TATIN

SKŁADNIKI 4 sztuki

- łyżki masła
- 8 kromek chleba kanapkowego, z usuniętą skórką
- 2 jabłka, obrane, wydrążone i pokrojone w cienkie plasterki
- 50 g cukru
- 1 łyżeczka cynamonu
- 20 g masła
- 4 łyżki karmelu (gotowego lub domowej roboty)
- Sól

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

KROKI I INSTRUKCJE:

Roztop masło na patelni i dodaj plasterki jabłka. Posyp wszystko cukrem i cynamonem i pozostaw do karmelizacji na średnim ogniu przez około 5 minut, mieszając od czasu do czasu, aż jabłka będą miękkie.

Nałóż odrobinę masła po jednej stronie każdej kromki chleba kanapkowego.

Rozsmaruj łyżkę karmelu na nieposmarowanych masłem stronach 4 kromek.

Rozłóż jabłka na karmelu.

Posyp jabłka szczyptą soli.

Zamknij kanapki pozostałymi kromkami chleba, posmarowanymi masłem na zewnątrz.

Rozgrzej urządzenie.

Umieść kanapkę w urządzeniu.

Wskazówki: Te kanapki w stylu tarty tatin najlepiej podawać na ciepło, z gałką lodów waniliowych lub odrobiną śmietany crème fraîche, które będą kontrastować z ciepłym deserem. Aby całość pięknie się błyszczała, zaraz po upieczeniu możesz polać kanapki odrobiną karmelu.



GETOASTETES FRANZÖSISCHES „CROQUE MONSIEUR“-SANDWICH

ZUTATEN Für 4 Stück

- 4 Scheiben Sandwichbrot
- 4 EL Béchamel-Sauce
- 4 halbe Scheiben Schinken
- 20 g Käse, gerieben
- Salz und Pfeffer

Snack Collection
3 Min.
Snack Collection Precision
P3 - 3 Min.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Die Sandwichbrotseiben nebeneinanderlegen. Die Béchamel-Sauce auf den Scheiben verteilen. Die Hälfte der Brotscheiben mit den halben Schinkenseiben belegen. Den geriebenen Käse darüber verteilen. Die Sandwichbrotseiben aufeinanderlegen. Darauf achten, dass sich die Seite mit der Béchamel-Sauce innen befindet. Das Gerät vorwärmen. Die Sandwiches in das Gerät legen.

Sofort mit einem knackig frischen Salat servieren.

Tipp: Genießen Sie die knusprige Konsistenz und den geschmolzenen Käse, sobald Sie Ihre getoasteten französischen „Croque Monsieur“-Sandwiches aus dem Gerät genommen haben.

Für eine Gourmet-Note streuen Sie vor dem Toasten eine Prise geriebene Muskatnuss auf den Käse.

THUNFISCH-, TOMATEN- UND CHORIZO-SANDWICH

ZUTATEN Für 4 Stück

- 8 Scheiben Sandwichbrot
- 20 g Butter
- 4 EL Mayonnaise
- 1 Dose Thunfisch in Salzlake (ca. 140 g), abgetropft und zerkrümelt
- 2 Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten
- 100 g Chorizo, in dünne Scheiben geschnitten
- Salz und Pfeffer

Snack Collection
2 Min. 30 Sek.
Snack Collection Precision
P3 - 3 Min. 30 Sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Eine Seite jeder Brotscheibe mit etwas Butter bestreichen. Einen Esslöffel Mayonnaise auf die ungebutterte Seite von 4 Scheiben geben. Den zerkrümelten Thunfisch auf der Mayonnaise verteilen. Die Tomaten- und Chorizo-Scheiben darauflegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die verbleibenden Brotscheiben mit der Butterseite nach außen zeigend auf die vorbereiteten Scheiben legen. Das Gerät vorwärmen. Die Sandwiches in das Gerät geben.

Tipp: Am besten schmecken diese Sandwiches warm, wenn die Chorizo knusprig und der Käse noch geschmolzen ist. Rucola- oder Salatblätter verleihen Ihren Sandwiches eine frische, grüne Note. Wenn Sie vor dem Zusammenklappen der Sandwiches einen Spritzer Zitronensaft auf den Thunfisch geben, erhalten Sie eine angenehme Säure.

GETOASTETES BRIOCHE-SANDWICH MIT BANANE UND SCHOKOLADE

ZUTATEN Für 8 Stück

- 8 Scheiben Brioche
- 8 EL Aufstrich
- 1 Banane, in Scheiben geschnitten

Snack Collection
2 Min. 30 Sek.
Snack Collection Precision
P3 - 2 Min. 30 Sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Die Hälfte der Brioche-Scheiben auf eine Platte legen. Zwei Löffel Aufstrich auf jede Scheibe geben, jeweils in zwei gegenüberliegende Ecken. Die Bananenscheiben auf den Aufstrich legen. Die verbleibenden Scheiben auf die vorbereiteten Brioche-Scheiben legen. Das Gerät vorwärmen. Die Hälfte der Sandwiches in das Gerät legen.

Die getoasteten Sandwiches halbieren, sodass Dreiecke entstehen. Mit den verbleibenden Sandwiches eine zweite Portion zubereiten. Sofort genießen!

Tipp: Für Naschkatzen mit besonderer Vorliebe für Süßes garnieren Sie diese warmen Brioche-Sandwiches am besten mit einer Kugel Vanilleeis oder etwas Honig. Als knusprige Komponente können Sie ein paar gehackte Haselnüsse oder Mandeln hinzufügen.

GETOASTETES SANDWICH IM TARTE-TATIN-STIL

ZUTATEN Für 4 Stück

- Etwas Butter
- 8 Scheiben Sandwichbrot, ohne Kruste
- 2 Äpfel, geschält, entkernt und in dünne Scheiben geschnitten
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 20 g Butter
- 4 EL Karamell (Fertigprodukt oder hausgemacht)
- Salz

Snack Collection
2 Min. 30 Sek.
Snack Collection Precision
P3 - 2 Min.

Schritte und Anleitung:

Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Apfelscheiben hineingeben. Mit Zucker und Zimt bestreuen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten lang unter gelegentlichem Wenden karamellisieren lassen, bis die Äpfel weich sind. Eine Seite jeder Brotscheibe mit etwas Butter bestreichen. Einen Esslöffel Karamell auf die ungebutterte Seite von 4 Scheiben streichen. Die Apfelscheiben auf dem Karamell verteilen. Eine Prise Salz über die Äpfel streuen. Die verbleibenden Brotscheiben mit der Butterseite nach außen zeigend auf die vorbereiteten Scheiben legen. Das Gerät vorwärmen. Die getoasteten Sandwiches in das Gerät legen.

Tipp: Diese getoasteten Sandwiches im Tatin-Stil werden am besten warm serviert, mit einer Kugel Vanilleeis oder einem Klecks Crème fraîche, um einen Kontrast zum warmen Dessert zu erzeugen. Für einen glänzenden Effekt können Sie die Oberseite der getoasteten Sandwiches direkt nach dem Backen mit etwas Karamell bestreichen.

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



FRANSE 'CROQUE-MONSIEUR' GEROOSTERDE SANDWICH

INGREDIËNTEN Voor 4 stuks

- 4 sneetjes sandwichbrood
- 4 eetlepels bechamelsaus
- 4 halve plakjes ham
- 20 g geraspte kaas
- Zout en peper

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P3 - 3 min.

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Leg de sneetjes brood plat. Verdeel de bechamelsaus over elke snee brood.

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

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

Verwarm het apparaat voor.

Plaats de sandwiches in het apparaat.

Serveer direct met een frisse salade.

Tips: Geniet van de knapperige textuur en smeltende kaas zodra u uw geroosterde Franse 'croque-monsieur' sandwiches uit het apparaat haalt.

Voor een culinair tintje voegt u voor bereiding een snufje geraspte nootmuskaat toe aan de kaas.

SANDWICH MET TONIJN, TOMAAT EN CHORIZO

INGREDIËNTEN Voor 4 stuks

- 8 sneetjes sandwichbrood
- 20 g boter
- 4 eetlepels mayonaise
- 1 blikje tonijn (ca. 140 g), uitgelekt en versnipperd
- 2 tomaten, in dunne schijfjes
- 100 g chorizo, in dunne plakjes gesneden
- Zout en peper

Snack Collection
2 min.30
Snack Collection Precision
P3 - 3 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

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

Verspreid een eetlepel mayonaise op de kant zonder boter van 4 sneetjes. Verdeel de versnipperde tonijn over de mayonaise.

Leg de plakjes tomaat en de plakjes chorizo erop.

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 warm voor de smakelijkste ervaring, met de chorizo licht krokant en de kaas gesmolten. U kunt rucola of sla toevoegen voor een frisse, groene bite. Besprenkel de tonijn met citroensap voordat u de sandwich sluit voor een frisse touch.

GEROOSTERDE BRIOCHE-SANDWICH MET BANAAN EN CHOCOLADE

INGREDIËNTEN Voor 8 stuks

- 8 sneetjes brioche
- 8 eetlepels chocoladepasta
- 1 banaan, in stukjes

Snack Collection
2 min. 30
Snack Collection Precision
P3 - 2 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Leg de helft van de sneetjes brioche op een schaal. Voeg twee eetlepels chocoladepasta per snee toe in twee tegenoverliggende hoeken.

Leg plakjes banaan bovenop de pasta.

Bedek de klaargemaakte sneetjes met de resterende sneetjes brioche.

Verwarm het apparaat voor.

Plaats de helft van de sandwiches in het apparaat.

Wanneer de sandwiches klaar zijn, snijdt u ze in tweeën om de driehoeken van elkaar te scheiden.

Maak een tweede partij met de resterende sandwiches.

Geniet ervan!

Tips: Voor de liefhebbers, serveert u deze warme brioche sandwiches met een bolletje vanille-ijs of een scheutje honing. Voor een knapperige bite kunt u een paar fijngehakte hazelnoten of amandelen toevoegen.

GEROOSTERDE SANDWICH IN TATIN-STIJL

INGREDIËNTEN Voor 4 stuks

- 1 klontje boter
- 8 sneetjes sandwichbrood, zonder korst
- 2 appels, geschild, zonder klokhuis en in dunne plakjes gesneden
- 50 g suiker
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 20 g boter
- 4 eetlepels karamel (kant-en-klaar of zelfgemaakt)
- Zout

Snack Collection
2 min. 30
Snack Collection Precision
P3 - 2 min.

Stappen en instructies:

Smelt een klontje boter in een koekenpan en voeg de schijfjes appel toe. Bestrooi met de suiker en kaneel en laat karamelliseren op middelhoog vuur gedurende ongeveer 5 minuten. Roer af en toe totdat de appels gaar zijn.

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

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

Verdeel de appels over de karamel.

Voeg een snufje zout toe aan de appels.

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

Verwarm het apparaat voor.

Plaats de sandwich in het apparaat.

Tips: Deze sandwiches in tatin-stijl kunnen het beste warm worden geserveerd, met een bolletje vanille-ijs of een toefje crème fraîche als contrast met het warme dessert. Voor een glanzend resultaat kunt u de bovenkant van de geroosterde sandwich net na het bereiden met een beetje karamel bestrijken.

RISTET FRANSK "CROQUE-MONSIEUR"-SANDWICH

INGREDIENSER 4 stk.

- 4 skiver sandwichbrød
- 4 spsk. bechamelsauce
- 4 halve skiver skinke
- 20 g revet ost
- Salt og peber

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 3 min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Læg skiverne af sandwichbrød ud på bordet. Smør bechamelsauce på hver skive.

Læg de halve skiver skinke på halvdelen af brødskiverne.

Fordel revet ost ovenpå. Luk sandwichene med de resterende skiver sandwichbrød, og sørg for, at siden med bechamelsaucen vender indad.

Forvarm apparatet.

Læg sandwichene i apparatet.

Server med det samme med en sprød salat.

Tips: Server de ristede franske "croque-monsieur"-sandwich med det samme, mens de stadig er sprøde, og osten er smeltet. Hvis du vil tilføje lidt gourmetpræg, så tilsæt en smule revet muskatnød til osten før tilberedning.

SANDWICH MED TUN, TOMAT OG CHORIZO

INGREDIENSER 4 stk.

- 8 skiver sandwichbrød
- 20 g smør
- 4 spsk. mayonnaise
- 1 dåse tun i vand (ca. 140 g), drænet
- 2 tomater skåret i tynde skiver
- 100 g chorizo, skåret i tynde skiver
- Salt og peber

Snack Collection
2,5 min.
Snack Collection Precision
P3 - 3,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

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

Fordel en spsk. mayonnaise på 4 af skiverne på den side, der ikke er smurt med smør. Fordel tunen oven på mayonnaisen.

Læg tomatkiver og chorizo-skiver ovenpå.

Smag til med salt og peber.

Læg de resterende skiver brød ovenpå, med smørsiden opad.

Forvarm apparatet.

Læg sandwichene i apparatet.

Tips: Server sandwichene straks, mens chorizoen er let sprød, og osten er smeltet. Tilføj eventuelt et grønt og friskt strejf i form af lidt rucola eller anden salat. Du kan også dryppe lidt citronsaft over tunen, før du lukker sandwichen, vil tilføje et syrligt strejf.

RISTET BRIOCHESANDWICH MED BANAN OG CHOKOLADE

INGREDIENSER 8 stk.

- 8 skiver briochebrød
- 8 spsk. chokoladespread
- 1 banan i skiver

Snack Collection
2,5 min.
Snack Collection Precision
P3 - 2,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Placer halvdelen af briocheskiverne på en tallerken. Placer to skefulde chokoladespread pr. skive i to modsatte hjørner.

Læg bananskiver oven på chokoladen.

Læg de resterende briocheskiver ovenpå.

Forvarm apparatet.

Placer halvdelen af sandwichene i apparatet.

Skær sandwichene i trekanter, når de er færdige.

Lav endnu en portion med de resterende sandwichbrød.

Nyd sandwichene med det samme!

Tips: Server de varme briochesandwich med en kugle vanilleis eller et skvæt honning, hvis du har en sød tand. Hvis sandwichene skal være ekstra sprøde, kan du tilføje et lidt hakkede hasselnødder eller mandler.

RISTET SANDWICH I TATIN-STIL

INGREDIENSER 4 stk.

- 1 klat smør
- 8 skiver sandwichbrød uden skorpe
- 2 æbler, skrællede, uden kernehus og skåret i tynde skiver
- 50 g sukker
- 1 tsk. kanel
- 20 g smør
- 4 spsk. karamelsauce (færdiglavet eller hjemmelavet)
- Salt

Snack Collection
2,5 min.
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

Trin og instruktioner:

Smelt en klat smør på en stegepande, og tilsæt de skiveskårne æbler. Drys med sukker og kanel, og lad dem karamellisere over middel varme i ca. 5 minutter under jævn omrøring, indtil æblerne er møre.

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

Fordel 1 spsk. karamelsauce på 4 af skiverne på den side, der ikke er blevet smurt med smør.

Fordel æblerne oven på karamelsaucen.

Drys æblerne med en lille smule salt.

Læg de resterende skiver brød ovenpå, med smørsiden opad.

Forvarm apparatet.

Læg sandwichene i apparatet.

Tips: Disse ristede sandwich i tatin-stil serveres bedst lune med en kugle vanilleis eller en klat crème fraîche som modspil til den lune dessert. Hvis du vil have en skinnende finish, kan du pensle den ristede sandwich med lidt karamelsauce lige efter bagning.

FRANSK TOAST: CROQUE MONSIEUR

INGREDIENSER För 4 stycken

- 4 skivor rostbröd
- 4 msk béchamelsås
- 4 skivor skinka
- 20 g riven ost
- Salt och peppar

Snack Collection
3 minuter
Snack Collection Precision
P3 - 3 minuter

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Bred ut brödsnivorna. Bre béchamelsåsen över alla brödsnivorna.

Lägg skinkan på hälften av brödsnivorna.

Lägg den rivna osten ovanpå. Avsluta mackorna med de sista brödsnivorna, och se till att sidan med bechamelsåsen är vänd inåt.

Förvärm apparaten.

Lägg mackorna i apparaten.

Servera direkt tillsammans med en krispig sallad.

Tips! Njut av krispigt bröd och smält ost och servera direkt efter att du tagit ut dina croque monsieur ur apparaten. För en gourmettouch kan du tillsätta riven muskot i osten innan du tillagar mackorna.

MACKA MED TONFISK, TOMAT OCH CHORIZO

INGREDIENSER För 4 stycken

- 8 skivor rostbröd
- 20 g smör
- 4 msk majonnäs
- 1 burk tonfisk i vatten (cirka 140 g), avhållad och smulad
- 2 tomater, tunt skivade
- 100 g chorizo, skuren i tunna skivor
- Salt och peppar

Snack Collection
2 min 30 s
Snack Collection Precision
P3 - 3 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Bred smör över ena sidan av varje brödskiva.

Bred en matsked majonnäs över sidan utan smör på 4 av brödsnivorna. Sprid ut den smulade tonfisken över majonnäsen.

Lägg tomat- och chorizoskivorna ovanpå.

Krydda med salt och peppar.

Avsluta med de återstående brödsnivorna, och se till att den smörade sidan är utåt.

Förvärm apparaten.

Lägg mackorna i apparaten.

Tips! Servera mackorna varma för en mer smakrik upplevelse med chorizon lätt krispig och osten smält. Du kan addera ruccola eller grönsallad för lite grönska och fräschhet. Lite citronsaft droppad över tonfisken innan du lägger på den andra brödskivan på mackan ger en syrlig ton.

TOASTAD BRIOCHE MED BANAN OCH CHOKLAD

INGREDIENSER För 8 stycken

- 8 skivor brioche
- 8 msk chokladpålugg
- 1 banan, skivad

Snack Collection
2 min 30 s
Snack Collection Precision
P3 - 2 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Lägg hälften av briochesnivorna på en tallrik. Addera två matskedar med chokladpålugg per skiva i två motsatta hörn.

Lägg banansnivorna ovanpå chokladpåluggen.

Täck skivorna med topping med de återstående briochesnivorna.

Förvärm apparaten.

Lägg hälften av mackorna i apparaten.

När mackorna tillagats skär du dem i hälften för att dela på trianglarna.

Gör en andra laddning med resten av mackorna.

Ät och njut!

Tips! Servera de varma briochemackorna med en skopa vaniljglass, eller lite honung för den som gillar sött. För en knaprig touch kan du addera några hackade hasselnötter eller mandlar.

TOASTADE MACKOR I TATINSTIL

INGREDIENSER För 4 stycken

- 1 klick smör
- 8 skivor rostbröd, utan kanter
- 2 äpplen, skalade, urkärnade och tunt skivade
- 50 g socker
- 1 tsk kanel
- 20 g smör
- 4 msk karamellsås (färdig eller hemlagad)
- Salt

Snack Collection
2 min 30 s
Snack Collection Precision
P3 - 2 minuter

Steg och instruktioner:

Smält smöret i en stekpanna och tillsätt äppelskivorna. Strö över socker och kanel och låt karamelliseras på medelhög värme, i cirka 5 minuter. Rör om då och då, tills äpplena är mjuka.

Bred smör över ena sidan av varje brödskiva.

Bred en matsked karamellsås över sidan utan smör på 4 av brödsnivorna.

Sprid ut äpplena över karamellsåsen.

Tillsätt en nypa salt över äpplena.

Avsluta med de återstående brödsnivorna, och se till att den smörade sidan är utåt.

Förvärm apparaten.

Lägg mackan i apparaten.

Tips! De här toastade mackorna i tatinstil serveras bäst varma med en skopa vaniljglass eller en klick crème fraîche, som kontrast mot värmen i desserten. För en blank finish kan du pensla ovansidan av den toastade mackan med lite karamell precis efter att du tagit ut den.

FRANSK «CROQUE MONSIEUR» GRILLET SMØRBRØD

INGREDIENSER 4 porsjoner

- 4 brødskeer
- 4 ss béchamelsaus
- 4 halve skinkeskeer
- 20 g ost, revet
- Salt og pepper

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P3 - 3 min.

FREMGANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Legg brødskeivene utover. Smør béchamelsausen på hver skive.

Legg de halve skinkeskeivene på halvparten av brødskeivene.

Legg revet ost på toppen. Lukk smørbrødene med resten av brødskeivene, og pass på at siden med béchamelsaus er vendt innover.

Forvarm produktet.

Legg smørbrødene i produktet.

Server umiddelbart sammen med en knasende sprø salat.

Tips: Nyt den sprø konsistensen og den smeltede osten umiddelbart etter at du har tatt ut de franske «croque monsieur»-smørbrødene fra produktet.

For å få gourmetfølelsen kan du strø en klype revet muskatnøtt over osten før tilbereding.

SMØRBRØD MED TUNFISK, TOMAT OG CHORIZO

INGREDIENSER 4 porsjoner

- 8 brødskeer
- 20 g smør
- 4 ss majones
- 1 boks tunfisk i lake (cirka 140 g), væsken fjernet og fiken revet opp i biter
- 2 tomater, i tynne skiver
- 100 g chorizo, skåret i tynne skiver
- Salt og pepper

Snack Collection
2 min. 30 sek.
Snack Collection Precision
P3 - 3 min. 30 sek.

FREMGANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Ha på litt smør på den ene siden av brødskeivene.

Smør en spiseskje majones på den andre siden av de fire skivene. Spre tunfiskbitene over majonesen.

Legg tomat-skivene og chorizoskivene oppå.

Smak til med salt og pepper.

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

Forvarm produktet.

Legg smørbrødene i produktet.

Tips: Server disse smørbrødene varme for å få en bedre smaksopplevelse – gjerne med lett sprøstekt chorizo og smeltet ost. Du kan tilsette rucola eller salat for å få det litt friskt og grønt. Før du legger sammen smørbrødene, kan en dråpe sitronsaft over tunfiskten tilføre litt sylighet.

GRILLET BRIOCHE MED BANAN OG SJOKOLADE

INGREDIENSER 8 porsjoner

- 8 skiver brioche
- 8 ss pålegg
- 1 banan, i skiver

Snack Collection
2 min. 30 sek.
Snack Collection Precision
P3 - 2 min. 30 sek.

FREMGANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Legg halvparten av brioche-skivene på en tallerken. Legg to spiseskjeer med pålegg per skive i to motsatte hjørner.

Legg bananskivene oppå pålegget.

Dekk de ferdige skivene med resten av brioche-skivene.

Forvarm produktet.

Plasser halvparten av brødet i produktet.

Når smørbrødene er ferdige, kan du dele dem i to for å skille trekantene fra hverandre.

Lag en ny porsjon med resten av brødet.

Kos deg!

Tips: Hvis du er glad i det søte, kan du servere de varme briochene med en kule vaniljeis eller litt honning.

Hvis du vil ha noe sprøtt til, kan du drysse over noen hakkede hasselnøtter eller mandler.

GRILLET SMØRBRØD I TATIN-STIL

INGREDIENSER 4 porsjoner

- 1 klatt med smør
- 8 brødskeer, uten skorper
- 2 epler, skrelt, uten kjernene, og skåret i tynne skiver
- 50 g sukker
- 1 ss kanel
- 20 g smør
- 4 ss karamell (ferdiglaget eller hjemmelaget)
- Salt

Snack Collection
2 min. 30 sek.
Snack Collection Precision
P3 - 2 min.

Fremgangsmåte og instruksjoner:

Smelt en smørklatt i en stekepanne, og tilsett epleskivene. Dryss over sukker og kanel, og la det karamelliseres over middels varme i cirka 5 minutter. Rør av og til frem til eplene er møre.

Ha på litt smør på den ene siden av brødskeivene.

Smør en spiseskje karamell på den andre siden av de fire skivene.

Spre eplene over karamellen.

Dryss en klype salt over eplene.

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

Forvarm produktet.

Legg smørbrødet i produktet.

Tips: Disse grillede smørbrødene i tatin-stil serveres helst varme – med en kule vaniljeis eller litt crème fraîche som en kontrast til den varme desserten. For å få en skinnende overflate kan du pensle toppen av det grillede smørbrødet med litt karamell rett etter at du tar det ut

RANSKALAINEN PAAHDETTU CROQUE MONSIEUR -LEIPÄ

AINEKSET 4 kappaletta

- 4 viipaletta paahtoleipää
- 4 rkl valkokastiketta
- 4 siivua kinkkua
- 20 g juustoraastetta
- Suolaa ja pippuria

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 3 min

OHJEET:

Levitä paahtoleipäviipaleet työtasolle. Levitä valkokastiketta jokaisen viipaleen päälle.

Laita kinkkusiivut neljän leipäviipaleen päälle.

Lisää päälle juustoraaste. Paina loput viipaleet kansiksi valkokastikkeella siveltä puoli ulospäin.

Esilämmitä laite.

Laita leivät laitteeseen.

Tarjoile heti raikkaan salaatin kanssa.

Vinkkejä: Nauti rapeasta leivästä ja sulaneesta juustosta heti, kun croque monsieur -leivät ovat valmiita. Saat gourmet-tason leivät, kun lisää juustoon ripauksen raastettua muskottipähkinää ennen kypsentämistä.

TONNIKALALLA, TOMAATILLA JA CHORIZOLLA TÄYTETTY LEIPÄ

AINEKSET 4 kappaletta

- 8 viipaletta paahtoleipää
- 20 g voita
- 4 rkl majoneesia
- 1 purkki tonnikalahiutaleita vedessä (noin 140 g) valutettuna
- 2 tomaattia ohueksi viipaloituina
- 100 g chorizoa ohuiksi viipaleiksi leikattuna
- Suolaa ja pippuria

Snack Collection
2 min 30 s
Snack Collection Precision
P3 - 3 min 30 s

OHJEET:

Voitele jokainen leipäviipale kevyesti yhdeltä puolelta.

Levitä ruokalusikallinen majoneesia neljän viipaleen voitelemattomalle puolelle. Levitä tonnikala majoneesin päälle.

Lisää tomaatti- ja chorizo-viipaleet.

Mausta suolalla ja pippurilla.

Paina loput leipäviipaleet kansiksi voideltu puoli ulospäin.

Esilämmitä laite.

Laita leivät laitteeseen.

Vinkkejä: Tarjoile voileivät lämpiminä, kun chorizo on hieman rapeaa ja juusto on sulanut. Voit lisätä rucolan tai salaatin lehtiä tuomaan hieman vihreyttä ja tuoreutta. Pirskahdus sitruunamehua tonnikalan päälle ennen leivän sulkemista antaa mukavan kirpeän silauksen.

BANAANILLA JA SUKLAALLA TÄYTETTY PAAHDETTU BRIOSI

AINEKSET 8 kappaletta

- 8 viipaletta briossileipää
- 8 rkl suklaalevitettä
- 1 banaani viipaloituna

Snack Collection
2 min 30 s
Snack Collection Precision
P3 - 2 min 30 s

OHJEET:

Laita puolet briossiviipaleista lautaselle. Lisää kaksi lusikallista suklaalevitettä kunkin viipaleen kahteen vastakkaiseen kulmaan.

Aseta banaaniviipaleet levitteen päälle.

Peitä valmistellut viipaleet loppuilla briossiviipaleilla.

Esilämmitä laite.

Laita puolet leivistä laitteeseen.

Kun leivät ovat valmiita, leikkaa ne kahtia kolmioiksi.

Paahda loput leivät.

Nauti heti!

Vinkkejä: Tarjoile lämpimät briossileivät vaniljajäätelön tai hunajan kera, kun mielesi tekee makeaa. Lisää hasselpähkinä- tai mantelirouhetta tuomaan rapeutta.

TATIN-PIIRAKAN TYYLINEN PAAHDETTU LEIPÄ

AINEKSET 4 kappaletta

- Nokare voita
- 8 paahtoleipäviipaletta, joista on poistettu reunat
- 2 omenaa kuorittuina ja ohueksi viipaloituina
- 50 g sokeria
- 1 tl kanelia
- 20 g voita
- 4 rkl karamellikastiketta (valmistusta itse tehtyä)
- Suolaa

Snack Collection
2 min 30 s
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

Ohjeet:

Sulata voi paistinpannalla ja lisää omenaviipaleet. Ripottele päälle sokeria ja kanelia ja anna karamellisoitua keskilämmöllä noin 5 minuutin ajan. Sekoita välillä, kunnes omenat pehmenyvät.

Voitele jokainen leipäviipale kevyesti yhdeltä puolelta.

Levitä ruokalusikallinen karamellikastiketta neljän viipaleen voitelemattomalle puolelle.

Aseta omenat karamellikastikkeen päälle.

Lisää omenoiden päälle ripaus suolaa.

Paina loput leipäviipaleet kansiksi voideltu puoli ulospäin.

Esilämmitä laite.

Laita leipä laitteeseen.

Vinkkejä: Nämä tatin-piirakan tyylliset paahdetut leivät ovat parhaimmillaan lämpiminä vaniljajäätelön tai kermavaahdon kera nautittuina. Saat leipiin kiiltävän pinnan, kun sivelet niille hieman karamellikastiketta heti kypsentämisen jälkeen.

ФРАНЦУЗЬКИЙ ГАРЯЧИЙ БУТЕРБРОД «КРОК-МЕСЬЄ»

ІНГРЕДІЄНТИ На 4 порції

- 4 скибочки бутербродного хліба
- 4 ст. л. соусу бешамель
- 4 половинки скибочок шинки
- 20 г тертого сиру
- Сіль і перець

Snack Collection
3 хв
Snack Collection Precision
P3 - 3 хв

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

Розкладіть скибочки бутербродного хліба. Змастіть кожну скибочку соусом бешамель. На половину скибочок хліба викладіть половинки скибочок шинки. Зверху посипте тертим сиром. Накрийте скибочками бутербродного хліба так, щоб сторона із соусом бешамель була всередині. Розітріть прилад. Помістіть складені бутерброди в прилад.

Подавайте відразу з хрустким салатом.

Поради. Насолоджуйтеся хрусткою скоринкою та розплавленим сиром відразу після виймання французьких гарячих бутербродів «крок-месьє» із приладу. Для вишуканого смаку додайте до сиру щіпку тертого мускатного горіха перед приготуванням.

БУТЕРБРОД ІЗ ТУНЦЕМ, ПОМІДОРАМИ ТА ЧОРИЗО

ІНГРЕДІЄНТИ На 4 порції

- 8 скибочок бутербродного хліба
- 20 г вершкового масла
- 4 ст. л. майонезу
- 1 банка тунця в розсолі (приблизно 140 г) – розсіл злити, тунець розділити на шматочки
- 2 помідори, тонко нарізані
- 100 г ковбаси чорізо, нарізаної тонкими скибочками
- Сіль і перець

Snack Collection
2 хв 30 с
Snack Collection Precision
P3 - 3 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Злегка змастіть маслом одну сторону кожної скибочки бутербродного хліба. Намастіть столову ложку майонезу на незмащену сторону кожної з 4-х скибочок хліба. Викладіть на майонез подрібнений тунець. Зверху викладіть скибочки помідора й чорізо. Приправте сіллю і перцем. Накрийте рештою скибочок хліба, намащених маслом (намащеною стороною назовні). Розітріть прилад. Помістіть бутерброди в прилад.

Поради. Подавайте ці бутерброди гарячими, тому що вони смачніші з легкою хрусткою скоринкою та розплавленим сиром. Щоб додати нотку свіжості, можна прикрасити бутерброди зеленню – листям руколи або салату латук. Щоб додати пікантну нотку, збризніть тунця лимонним соком, перш ніж скласти бутерброд.

ГАРЯЧИЙ БУТЕРБРОД НА ОСНОВІ БУЛОЧКИ БРІОШ ІЗ БАНАНОМ І ШОКОЛАДОМ

ІНГРЕДІЄНТИ На 8 порції

- 8 скибочок булочки бріош
- 8 ст. л. шоколадної пасти
- 1 банан, нарізаний кружальцями

Snack Collection
2 хв 30 с
Snack Collection Precision
P3 - 2 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Викладіть половину скибочок булочки бріош на таріль. У два протилежних кути кожної скибочки викладіть по дві ложки шоколадної пасти. Зверху на шоколадну пасту викладіть кружальця бананів. Накрийте підготовлені скибочки рештою скибочок булочки бріош. Розітріть прилад. Помістіть половину бутербродів у прилад.

Коли бутерброди приготуються, розріжте їх навпіл, щоб отримати трикутники. Приготуйте другу партію бутербродів, що залишилися. Подавайте відразу!

Поради. Подавайте ці гарячі бутерброди з булочок бріош із кулькою ванільного морозива або з невеликою кількістю меду для тих, хто любить солодке. Для отримання хрусткої нотки можна додати кілька подрібнених лісових горішків фундука або мигдалю.

ГАРЯЧИЙ БУТЕРБРОД У СТИЛІ «ТАРТ ТАТЕН»

ІНГРЕДІЄНТИ На 4 порції

- 1 шматочок вершкового масла
- 8 скибочок бутербродного хліба без скоринки
- 2 яблука, очищених від шкірки та серцевини й тонко нарізаних
- 50 г цукру
- 1 ч. л. кориці
- 20 г вершкового масла
- 4 ст. л. карамелі (готової або домашньої)
- Сіль

Snack Collection
2 хв 30 с
Snack Collection Precision
P3 - 2 хв

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Розтопіть шматочок вершкового масла на сковороді та додайте скибочки яблука. Посипте цукром і корицею й залиште карамелізуватися на середньому вогні приблизно протягом 5 хвилин, періодично помішуючи, поки яблука не стануть м'якими. Злегка змастіть маслом одну сторону кожної скибочки бутербродного хліба. Намастіть по столовій ложці карамелі на незмащену сторону кожної з 4-х скибочок хліба. Розподіліть яблука поверх карамелі. Додайте до яблук щіпку солі. Накрийте рештою скибочок хліба, намащених маслом (намащеною стороною назовні). Розітріть прилад. Помістіть складений бутерброд у прилад.

Поради. Ці гарячі бутерброди в стилі «тарт татен» найкраще подавати теплими, з кулькою ванільного морозива або невеликою кількістю крем-фрешу для контрасту з гарячим десертом. Для отримання блискучого завершального штриха гарячі бутерброди можна намастити зверху карамеллю відразу після випікання

one appliance,
endless possibilities



and
more...

20 plates sets to collect

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

1520016905/02