

Tefal

3



Panini



Snack Collection

Snack Collection 3-5min.

en Summary

Ham panini.....	4
Mozzarella, basil and tomato panini.....	4
Steak and caramelised onion panini	5
Panini with grilled chicken, pesto and sun-dried tomato.....	5

fr Sommaire

Panini au jambon	6
Panini mozzarella basilic tomate	6
Panini steak et oignons caramélisés.....	7
Panini poulet grillé pesto tomate séchée.....	7

pl Podsumowanie

Panini z szynką.....	8
Panini z mozzarellą, bazylią i pomidorami..	8
Panini ze stekiem i karmelizowaną cebulką.....	9
Panini z grillowanym kurczakiem, pesto i pomidorami suszonymi na stołcu.....	9

de Inhalt

Schinken-Panini.....	10
Mozzarella-, Basilikum- und Tomaten- Panini	10
Steak-Panini mit karamellisierten Zwiebeln.....	11
Panini mit gegrilltem Hähnchen, Pesto und sonnengetrockneten Tomaten.....	11

nl Overzicht

Panini met ham.....	12
Panini mozzarella, basilicum en tomaat	12
Panini met biefstuk en gekaramelliseerde ui.....	13
Panini met gegrilde kip, pesto en zongedroogde tomaat.....	13

da Oversigt

Panini med skinke.....	14
Panini med mozzarella, basilikum og tomat.....	14
Panini med steak og karamelliserede løg..	15
Panini med grilllet kylling, pesto og soltørret tomat.....	15

sv Sammanfattning

Panini med skinka	16
Panini med mozzarella, basilika och tomat.....	16
Panini med kött och karamelliserad lök ...	17
Panini med grillad kyckling, pesto och soltorkade tomater	17

no Sammendrag

Skinkepanini.....	18
Panini med mozzarella, basilikum og tomat.....	18
Panini med biff og karamellisert løk	19
Panini med grilllet kylling, pesto og soltørket tomat	19

fi Yhteenveto

Kinkkupanini	20
Mozzarellalla, basilikalla ja tomaatilla täytetty panini.....	20
Pihvillä ja karamellisoidulla sipulilla täytetty panini.....	21
Grillatulla kanalla, pestolla ja aurinkokuivatulla tomaatilla täytetty panini.....	21

uk Стислий опис

Паніні з шинкою.....	22
Паніні з моцарелою, базиликом і помідорами.....	22
Паніні зі стейком і карамелізованою цибулею	23
Паніні з куркою-гриль, песто та в'яленими томатами	23



Snack Collection

HAM PANINI

INGREDIENTS For 4 pieces

- 4 panini rolls
- 20 g melted butter or olive oil
- 4 slices of ham to fit the panini breads
- 2 tomatoes, sliced

- 0.5 tbsp dried oregano
- 100 g grated cheese (Emmental or other, according to preference)
- Salt and pepper

Snack Collection
2min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Cut the panini rolls in half lengthways.
Brush the outside of each half with the melted butter or olive oil.
Place a slice of ham on the bottom half of each loaf.
Top with slices of tomato and sprinkle with dried oregano.
Sprinkle with grated cheese and season with salt and pepper.
Close the paninis with the top half of the roll.
Preheat your appliance.
Place the paninis in the appliance.

Tips: These paninis are best served immediately, with the cheese still stringy and the ham warm. You can accompany your panini with a green salad or raw vegetables for a balanced meal. For a more gourmet version, add a few spices like Italian herbs or mustard.

MOZZARELLA, BASIL AND TOMATO PANINI

INGREDIENTS For 4 pieces

- 4 panini rolls
- 4 tbsp basil pesto
- 200 g mozzarella, finely chopped
- 2 tomatoes, thinly sliced
- 1 handful fresh basil leaves
- Salt and pepper
- Olive oil

Snack Collection
2min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Cut the panini rolls in half lengthways.
Lightly brush the outside of each half with olive oil.
On the bottom half of each roll, spread the pesto and place slices of mozzarella.
Add the tomato slices.
Sprinkle with fresh basil leaves and salt and pepper to taste.
Close the paninis with the top half of the roll.
Preheat your appliance.
Place the paninis in the appliance.

Tips: To take full advantage of the flavours of the fresh ingredients, serve the paninis immediately after cooking, with the mozzarella melting and the tomatoes still juicy. You can add a drizzle of reduced balsamic vinegar. Serve with a crisp green salad for a complete and balanced meal. Be careful not to slice the mozzarella and tomatoes too thickly to prevent your paninis from overflowing during cooking.

STEAK AND CARAMELISED ONION PANINI

INGREDIENTS For 4 pieces

- 3 tbsp butter
- 2 large onions, thinly sliced
- 2 tbsp sugar
- 5 cl beer
- 400 g fine tender beef slices (ribeye, rump steak)

- Salt and pepper
- 4 ciabatta rolls
- 4 tbsp Dijon mustard
- 4 slices blue cheese
- Olive oil

Snack Collection
2min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Melt 2 tbsp butter in a large frying pan over a medium heat. Sauté the onions with the sugar for 8 to 10 minutes, stirring occasionally, until the onions are well caramelised.
Add the beer and simmer until all the liquid has evaporated. Remove from the heat and set aside.
In another frying pan, melt 1 tbsp butter over a medium heat. Brown a few slices of beef at a time for 30 seconds to 1 minute on each side. Season with salt and pepper.
Cut the panini rolls in half lengthways.
Lightly brush the outside of each half with the olive oil.
Spread the Dijon mustard on the bottom half of each roll, add the slices of beef, then the caramelised onions and finish with a slice of blue cheese. Season with salt and pepper.
Close the paninis with the top half of the roll.
Preheat your appliance.
Place the paninis in the appliance.

Tips: These paninis are best served immediately. You can accompany your panini with a green salad or raw vegetables for a balanced meal. You can replace the blue cheese with another cheese of your choice.

PANINI WITH GRILLED CHICKEN, PESTO AND SUN-DRIED TOMATO

INGREDIENTS For 4 pieces

- 4 panini rolls
- 4 tbsp pesto
- 150 g grilled chicken, thinly sliced or minced
- 8 sun-dried tomatoes, cut into small pieces
- 100 g grated mozzarella cheese
- Salt and pepper
- Olive oil

Snack Collection
2min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Cut the panini rolls in half lengthways.
Lightly brush the outside of each half with olive oil.
Spread the inside of the bottom half of each roll with a tablespoon of pesto.
Arrange the slices of grilled chicken on top of the pesto.
Spread the pieces of sun-dried tomato over the chicken.
Add the mozzarella slices and season to taste with salt and pepper.
Close the paninis with the top half of the roll.
Preheat your appliance.
Place the paninis in the appliance.

Tips: These paninis are ideal served hot, when the chicken is still tender and the mozzarella is stringy. You can add a few leaves of rocket or fresh spinach for a touch of greenery and freshness. For spice lovers, a pinch of crushed red chilli mixed into the pesto will give your panini a real kick.

PANINI AU JAMBON

INGRÉDIENTS Pour 4 pièces

- 4 pains à panini
- 20 g de beurre fondu ou d'huile d'olive
- 4 tranches de jambon adaptées à la taille des pains à panini

- 2 tomates coupées en rondelles
- 0,5 càs d'origan séché
- 100 g de fromage râpé (emmental ou autre selon préférence)
- Sel, poivre

Snack Collection
2min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Coupez les pains à panini en deux dans le sens de la longueur.
Badigeonnez l'extérieur de chaque demi-pain avec le beurre fondu ou l'huile d'olive.
Sur la moitié inférieure de chaque pain, disposez une tranche de jambon.
Ajoutez par-dessus les rondelles de tomate et saupoudrez d'origan séché.
Parsemez de fromage râpé et assaisonnez de sel et de poivre.
Réfermez les paninis avec la moitié supérieure du pain.
Faites préchauffer votre appareil.
Déposez les paninis dans l'appareil.

Conseils : Ces paninis sont meilleurs servis immédiatement, avec le fromage encore filant et le jambon chaud. Vous pouvez accompagner votre panini d'une salade verte ou de crudités pour un repas équilibré. Pour une version plus gourmande, ajoutez quelques épices comme les herbes italiennes ou de la moutarde.

PANINI MOZZARELLA BASILIC TOMATE

INGRÉDIENTS Pour 4 pièces

- 4 pains à panini
- 4 càc de pesto de basilic
- 200 g de mozzarella coupée finement

- 2 tomates coupées en fines rondelles
- 1 poignée de feuilles de basilic frais
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Snack Collection
2min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Coupez les pains à panini en deux dans le sens de la longueur.
Badigeonnez légèrement l'extérieur de chaque demi-pain avec de l'huile d'olive.
Sur la moitié inférieure de chaque pain, étalez le pesto et disposez des tranches de mozzarella.
Ajoutez les rondelles de tomate.
Parsemez de feuilles de basilic frais, puis salez et poivrez selon votre goût.
Réfermez les paninis avec la moitié supérieure du pain.
Faites préchauffer votre appareil.
Déposez les paninis dans l'appareil.

Conseils : Pour profiter pleinement de la saveur des ingrédients frais, servez ces paninis immédiatement après la cuisson, avec la mozzarella fondante et les tomates encore juteuses. Vous pouvez ajouter un filet de vinaigre balsamique réduit. Accompagnez d'une salade verte croquante pour un repas complet et équilibré. Veillez à ne pas couper la mozzarella et les tomates en tranches trop épaisses pour éviter que vos paninis ne débordent pendant la cuisson.

PANINI STEAK ET OIGNONS CARAMÉLISÉS

INGRÉDIENTS Pour 4 pièces

- 3 càs de beurre
- 2 gros oignons émincés
- 2 càs de sucre
- 5 cl de bière
- 400 g de tranches de bœuf à fondue

- Sel, poivre
- 4 pains ciabatta
- 4 càc de moutarde de Dijon
- 4 tranches de fromage bleu
- Huile d'olive

Snack Collection
2min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans une grande poêle, faites fondre 2 càs de beurre à feu moyen. Faites revenir les oignons avec le sucre pendant 8 à 10 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les oignons soient bien caramélisés.
Ajoutez la bière et laissez mijoter jusqu'à évaporation complète du liquide. Retirez du feu et réservez.
Dans une autre poêle, faites fondre 1 càs de beurre à feu moyen. Faites dorer quelques tranches de bœuf à la fois pendant 30 secondes à 1 minute de chaque côté. Salez et poivrez.
Coupez les pains à panini en deux dans le sens de la longueur.
Badigeonnez légèrement l'extérieur de chaque demi-pain avec l'huile d'olive.
Étalez la moutarde de Dijon sur la moitié inférieure de chaque pain, ajoutez les tranches de bœuf, puis les oignons caramélisés et terminez par une tranche de fromage bleu. Salez et poivrez.
Réfermez les paninis avec la moitié supérieure du pain.
Faites préchauffer votre appareil.
Déposez les paninis dans l'appareil.

Conseils : Ces paninis sont meilleurs servis immédiatement. Vous pouvez accompagner votre panini d'une salade verte ou de crudités pour un repas équilibré. Vous pouvez remplacer le bleu par un autre fromage.

PANINI POULET GRILLÉ PESTO TOMATE SÉCHÉE

INGRÉDIENTS Pour 4 pièces

- 4 pains à panini
- 4 càs de pesto
- 150 g de poulet grillé, coupé en fines tranches ou émincé

- 8 tomates séchées, coupées en petits morceaux
- 100 g de mozzarella râpée
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Snack Collection
2min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Coupez les pains à panini en deux dans le sens de la longueur.
Badigeonnez légèrement l'extérieur de chaque demi-pain avec l'huile d'olive.
Tartinez l'intérieur de la moitié inférieure de chaque pain avec une càs de pesto.
Disposez les tranches de poulet grillé sur le pesto.
Répartissez les morceaux de tomates séchées sur le poulet.
Ajoutez les tranches de mozzarella et assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût.
Réfermez les paninis avec la moitié supérieure du pain.
Faites préchauffer votre appareil.
Déposez les paninis dans l'appareil.

Conseils : Ces paninis sont idéaux servis chauds, lorsque le poulet est encore tendre et que la mozzarella est filante. Vous pouvez y ajouter quelques feuilles de roquette ou des épinards frais pour une touche de verdure et de fraîcheur. Pour les amateurs d'épices, une pincée de piment rouge broyé et mélangé au pesto donnera un coup de fouet à votre panini.

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



PANINI Z SZYNKĄ

SKŁADNIKI 4 sztuki

- 4 bułki panini
- 20 g roztopionego masła lub oliwy z oliwek
- 4 plasterki szynki pasujące kształtem do panini

- 2 pomidory, pokrojone w plasterki
- 0,5 łyżki suszonego oregano
- 100 g tartego sera (ementaler lub inny, w zależności od preferencji)
- Sól i pieprz

Snack Collection
2min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Pokrój bułki panini na pół.

Posmaruj każdą połówkę roztopionym masłem lub oliwą z oliwek.

Umieść kawałek szynki na dolnej połowie każdego bochenka.

Dodaj plasterki pomidora i posyp całość suszonym oregano.

Posyp wszystko startym serem i dopraw solą i pieprzem.

Zamknij panini górną połową bułki.

Rozgrzej urządzenie.

Umieść panini w urządzeniu.

Wskazówki: Te panini najlepiej podawać od razu, gdy ser się ciągnie, a szynka jest ciepła. Do panini możesz dodać zieloną sałatkę lub surowe warzywa, aby stworzyć zrównoważony posiłek. Jeśli masz ochotę na bardziej wyrafinowaną wersję, dodaj kilka przypraw, takich jak włoskie ziola, lub musztardę.

PANINI Z MOZZARELLĄ, BAZYLIĄ I POMIDORAMI

SKŁADNIKI 4 sztuki

- 4 bułki panini
- 4 łyżki pesto z bazylii
- 200 g mozzarelli, drobno posiekanej

- 2 pomidory, cienko pokrojone
- 1 garść świeżych listków bazylii
- Sól i pieprz
- Oliwa z oliwek

Snack Collection
2min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Pokrój bułki panini na pół.

Delikatnie posmaruj zewnętrzną część każdej połówki oliwą z oliwek.

Na dolnej połowie każdej bułki rozsmaruj pesto i połóż plastry mozzarelli.

Dodaj plastry pomidora.

Posyp świeżymi liśćmi bazylii oraz solą i pieprzem do smaku.

Zamknij panini górną połową bułki.

Rozgrzej urządzenie.

Umieść panini w urządzeniu.

Wskazówki: Aby w pełni cieszyć się smakiem świeżych składników, podawaj panini od razu po upieczeniu, gdy mozzarella będzie już roztopiona, a pomidory nadal soczyste. Możesz skropić całość odrobiną zredukowanego octu balsamicznego. Podawaj ze świeżą zieloną sałatką, aby uzyskać kompletny i zrównoważony posiłek. Uważaj, aby nie pokroić mozzarelli i pomidorów zbyt grubo, ponieważ składniki mogą wypaść poza panini podczas zapiekania.

PANINI ZE STEKIEM I KARMELIZOWANĄ CEBULKĄ

SKŁADNIKI 4 sztuki

- 3 łyżki masła
- 2 duże cebule, cienko pokrojone
- 2 łyżki cukru
- 50 ml piwa
- 400 g kruchych plasterów dobrej wołowiny (antrykot, rumsztyk)

- Sól i pieprz
- 4 ciabatty
- 4 łyżki musztardy Dijon
- 4 plastry sera pleśniowego
- Oliwa z oliwek

Snack Collection
2min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Roztop 2 łyżki masła na dużej patelni na średnim ogniu. Smaż cebulę z cukrem od 8 do 10 minut, mieszając od czasu do czasu, aż cebula będzie dobrze skarmelizowana.

Dodaj piwo i gotuj na wolnym ogniu, aż cały płyn wyparuje. Zdejmij patelnię z ognia i odtóż na bok.

Na innej patelni roztop łyżkę masła na średnim ogniu. Podsmaż kilka plasterków wołowiny (od 30 do 60 sekund) z każdej strony. Dopraw solą i pieprzem.

Pokrój bułki panini na pół.

Lekko posmaruj zewnętrzną część każdej połowy oliwą z oliwek.

Rozsmaruj musztardę Dijon na dolnej połowie każdej bułki, dodaj plasterki wołowiny, następnie karmelizowaną cebulkę, a na sam koniec połóż plasterki sera pleśniowego. Dopraw solą i pieprzem.

Zamknij panini górną połową bułki.

Rozgrzej urządzenie.

Umieść bułki panini w urządzeniu.

Wskazówki: Panini najlepiej podawać od razu. Do panini możesz dodać zieloną sałatkę lub surowe warzywa, aby stworzyć zrównoważony posiłek. Możesz zastąpić niebieski ser innym wybranym serem.

PANINI Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM, PESTO I POMIDORAMI SUSZONYMI NA SŁOŃCU

SKŁADNIKI 4 sztuki

- 4 bułki panini
- 4 łyżki pesto
- 150 g grillowanego kurczaka, cienko pokrojonego w plasterki lub rozdrobnionego

- 8 suszonych na słońcu pomidorów, pokrojonych na małe kawałki
- 100 g startej mozzarelli
- Sól i pieprz
- Oliwa z oliwek

Snack Collection
2min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Pokrój bułki panini na pół.

Delikatnie posmaruj zewnętrzną część każdej połówki oliwą z oliwek.

Posmaruj wnętrze dolnej połowy każdej bułki łyżką pesto.

Ułóż plasterki grillowanego kurczaka na pesto.

Połóż kawałki suszonego na słońcu pomidora na kurczaku.

Dodaj plasterki mozzarelli i dopraw całość solą i pieprzem.

Zamknij panini górną połową bułki.

Rozgrzej urządzenie.

Umieść panini w urządzeniu.

Wskazówki: Te panini najlepiej smakują podawane na gorąco, gdy kurczak jest nadal delikatny, a mozzarella się ciągnie. Możesz dodać kilka listków rukoli lub świeżego szpinaku. Szczypota zmiażdżonego czerwonego chili zmieszanego z pesto doda panini prawdziwej pikantności.

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



SCHINKEN-PANINI

ZUTATEN Für 4 Stück

- 4 Paninibrote
- 20 g geschmolzene Butter oder Olivenöl
- 4 Scheiben Schinken, in der Größe der Paninibrote
- 2 Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten

- 1/2 EL getrockneter Oregano
- 100 g Käse (Emmentaler oder ein vergleichbarer Käse, je nach Vorliebe), gerieben
- Salz und Pfeffer

Snack Collection
2 Min. 30 Sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Paninibrote der Länge nach durchschneiden.
Die Außenseite jeder Hälfte mit der geschmolzenen Butter oder dem Olivenöl bestreichen.
Eine Scheibe Schinken auf die untere Hälfte jedes Paninis legen.
Mit Tomatenscheiben garnieren und mit getrocknetem Oregano bestreuen.
Den geriebenen Käse darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Die oberen Hälften auf die unteren Paninihälften legen.
Das Gerät vorwärmen.
Die Paninis in das Gerät geben.

Tips: Diese Paninis werden am besten sofort serviert, solange der Käse noch weich und der Schinken warm ist. Mit grünem Salat oder rohem Gemüse als Beilage bilden diese Paninis eine ausgewogene Mahlzeit. Für eine Gourmet-Version verwenden Sie ein paar zusätzliche Gewürze, wie italienische Kräuter oder Senf.

MOZZARELLA-, BASILIKUM- UND TOMATEN-PANINI

ZUTATEN Für 4 Stück

- 4 Paninibrote
- 4 EL Basilikumpesto
- 200 g Mozzarella, in kleine Stücke geschnitten

- 2 Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Handvoll frische Basilikumblätter
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Snack Collection
2 Min. 30 Sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Paninibrote der Länge nach durchschneiden.
Die Außenseite jeder Hälfte mit etwas Olivenöl bestreichen.
Das Pesto in auf den unteren Paninihälften verteilen und mit den Mozzarellascheiben belegen.
Die Tomatenscheiben hinzufügen.
Mit frischen Basilikumblättern, Salz und Pfeffer bestreuen.
Die oberen Hälften auf die unteren Paninihälften legen.
Das Gerät vorwärmen.
Die Paninis in das Gerät geben.

Tips: Für den uneingeschränkten Genuss der frischen Zutaten servieren Sie die Paninis am besten sofort nach dem Backen, solange der Mozzarella geschmolzen ist und die Tomaten noch saftig sind. Sie können einen Schuss reduzierten Balsamico-Essig hinzugeben. Als Beilage für eine komplette und ausgewogene Mahlzeit empfiehlt sich ein knackig frischer grüner Salat. Die Mozzarella- und Tomatenscheiben sollten nicht zu dick geschnitten werden, damit sie während des Garens nicht aus den Paninis herauslaufen.

STEAK-PANINI MIT KAREMELLISIERTEN ZWIEBELN

ZUTATEN Für 4 Stück

- 3 EL Butter
- 2 große Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 EL Zucker
- 5 cl Bier
- 400 g feine zarte Rindfleischscheiben (Rib-Eye, Rumpsteak)

- Salz und Pfeffer
- 4 Ciabatta-Brote
- 4 EL Dijon-Senf
- 4 Scheiben Blauschimmelkäse
- Olivenöl

Snack Collection
2 Min. 30 Sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

2 Esslöffel Butter in einer großen Bratpfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Zwiebeln unter gelegentlichem Rühren 8 bis 10 Minuten lang mit dem Zucker anschwitzen, bis die Zwiebeln gut karamellisiert sind.
Das Bier hinzugeben und köcheln lassen, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.
In einer weiteren Bratpfanne 1 Esslöffel Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Ein paar Scheiben Rindfleisch auf jeder Seite 30 Sekunden bis 1 Minute lang anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Paninibrote der Länge nach durchschneiden.
Die Außenseite jeder Hälfte mit Olivenöl bestreichen.
Den Dijon-Senf auf der unteren Hälfte jedes Paninis verteilen. Zunächst die Rindfleischscheiben darauflegen, dann die karamellisierten Zwiebeln und zum Abschluss eine Scheibe Blauschimmelkäse. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Die oberen Hälften auf die unteren Paninihälften legen.
Das Gerät vorwärmen.
Die Paninis in das Gerät legen.

Tips: Servieren Sie diese Paninis am besten sofort. Mit grünem Salat oder rohem Gemüse als Beilage bilden diese Paninis eine ausgewogene Mahlzeit. Sie können den Blauschimmelkäse durch einen anderen Käse Ihrer Wahl ersetzen.

PANINI MIT GEGRILLTEM HÄHNCHEN, PESTO UND SONNENGETROCKNETEN TOMATEN

ZUTATEN Für 4 Stück

- 4 Paninibrote
- 4 EL Pesto
- 150 g gegrilltes Hähnchen, in dünne Scheiben geschnitten oder gehackt

- 8 sonnengetrocknete Tomaten, in kleine Stücke geschnitten
- 100 g Mozzarella, gerieben
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Snack Collection
2 Min. 30 Sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Paninibrote der Länge nach durchschneiden.
Die Außenseite jeder Hälfte mit etwas Olivenöl bestreichen.
Die Innenseite der unteren Paninihälften mit einem Esslöffel Pesto bestreichen.
Die gegrillten Hähnchenscheiben auf dem Pesto verteilen.
Die sonnengetrockneten Tomatenstücke auf dem Hähnchen verteilen.
Mozzarellascheiben hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die oberen Hälften auf die unteren Paninihälften legen.
Das Gerät vorwärmen.
Die Paninis in das Gerät geben.

Tips: Servieren Sie diese Paninis am besten heiß, solange das Hähnchen noch zart und der Mozzarella geschmolzen ist. Für eine frische, grüne Note können Sie die Paninis mit etwas Rucola oder frischem Spinat garnieren. Wer es gerne scharf mag, kann für den gewissen Schärfekick ein paar rote Chilistückchen unter das Pesto mischen.

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



PANINI MET HAM

INGREDIËNTEN Voor 4 stuks

- 4 paninibroodjes
- 20 g gesmolten boter of olijfolie
- 4 plakjes ham die op de paninibroodjes passen
- 2 tomaten, in schijfjes

- 0,5 eetlepel gedroogde oregano
- 100 g geraspte kaas (Emmentaler of andere kaas naar wens)
- Zout en peper

Snack Collection
2 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Snijd de paninibroodjes in de lengte doormidden.
Bestrijk de buitenkant van elke helft met de gesmolten boter of olijfolie.
Leg een plakje ham op de onderste helft van elk broodje.
Beleg met plakjes tomaat en bestrooi met gedroogde oregano.
Strooi de geraspte kaas erover en breng op smaak met zout en peper.
Sluit de panini's met de bovenste helft van het broodje.
Verwarm het apparaat voor.
Plaats de panini's in het apparaat.

Tips: Deze panini's kunnen het beste direct worden geserveerd, met de kaas nog draderig en de ham warm. U kunt bij de panini een groene salade of rauwe groenten serveren voor een evenwichtige maaltijd. Voor een culinaire touch voegt u Italiaanse kruiden of mosterd toe.

PANINI MOZZARELLA, BASILICUM EN TOMAAT

INGREDIËNTEN Voor 4 stuks

- 4 paninibroodjes
- 4 eetlepels groene pesto
- 200 g mozzarella, dun gesneden

- 2 tomaten, in dunne schijfjes
- 1 handvol verse basilicumblaadjes
- Zout en peper
- Olijfolie

Snack Collection
2 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Snijd de paninibroodjes in de lengte doormidden.
Bestrijk de buitenkant van elke helft licht met olijfolie.
Smeer op de onderste helft van elk broodje de pesto en leg de plakjes mozzarella erop.
Voeg de schijfjes tomaat toe.
Bestrooi met verse basilicumblaadjes en zout en peper naar smaak.
Sluit de panini's met de bovenste helft van het broodje.
Verwarm het apparaat voor.
Plaats de panini's in het apparaat.

Tips: Om de smaken van de verse ingrediënten ten volle te benutten, serveert u de panini's direct na het bereiden, met de gesmolten mozzarella en de tomaten nog sappig. Als garnering kunt u wat balsamicoazijn toevoegen. Serveer met een frisse groene salade voor een complete en evenwichtige maaltijd. Zorg ervoor dat u de mozzarella en de tomaten niet te dik snijdt om te voorkomen dat uw panini's overlopen tijdens het bereiden.

PANINI MET BIEFSTUK EN GEKARAMELLISEERDE UI

INGREDIËNTEN Voor 4 stuks

- 3 eetlepels boter
- 2 grote uien, in dunne schijfjes
- 2 eetlepels suiker
- 5 cl bier
- 400 g dunne malse plakjes rundvlees (ribeye, kogelbiefstuk)

- Zout en peper
- 4 paninibroodjes
- 4 eetlepels Dijon-mosterd
- 4 plakjes blauwe kaas
- Olijfolie

Snack Collection
2 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Smelt 2 eetlepels boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Fruit de uien gedurende 8 tot 10 minuten met de suiker, waarbij u af en toe roert, totdat de uien goed gekaramelliseerd zijn.
Voeg het bier toe en laat sudderen tot al het vocht verdampt is. Haal de pan van het vuur en zet deze apart.
Smelt in een andere koekenpan 1 eetlepel boter op middelhoog vuur. Bak een paar plakjes rundvlees per keer 30 seconden tot 1 minuut aan elke kant. Breng op smaak met zout en peper.
Snijd de paninibroodjes in de lengte doormidden.
Bestrijk de buitenkant van elke helft licht met olijfolie.
Verdeel de Dijon-mosterd over de onderste helft van elk broodje, voeg de plakjes rundvlees toe, voeg vervolgens de gekaramelliseerde uien toe en als laatste een plakje blauwe kaas. Breng op smaak met zout en peper.
Sluit de panini's met de bovenste helft van het broodje.
Verwarm het apparaat voor.
Plaats de panini's in het apparaat.

Tips: Deze panini's kunnen het beste direct worden geserveerd. U kunt bij de panini een groene salade of rauwe groenten serveren voor een evenwichtige maaltijd. U kunt de blauwe kaas vervangen door een andere kaas naar keuze.

PANINI MET GEGRILDE KIP, PESTO EN ZONGEDROOGDE TOMAAT

INGREDIËNTEN Voor 4 stuks

- 4 paninibroodjes
- 4 eetlepels pesto
- 150 g gegrilde kip, in dunne plakjes of gehakt
- 8 zongedroogde tomaten, in kleine stukjes gesneden

- 100 g geraspte mozzarella
- Zout en peper
- Olijfolie

Snack Collection
2 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Snijd de paninibroodjes in de lengte doormidden.
Bestrijk de buitenkant van elke helft licht met olijfolie.
Smeer op de binnenkant van de onderste helft van elk broodje een eetlepel pesto.
Leg de plakjes gegrilde kip op de pesto.
Leg de stukjes zongedroogde tomaat op de kip.
Voeg de plakjes mozzarella toe en breng op smaak met zout en peper.
Sluit de panini's met de bovenste helft van het broodje.
Verwarm het apparaat voor.
Plaats de panini's in het apparaat.

Tips: Deze panini's kunnen het beste worden geserveerd wanneer de kip nog mals is en de mozzarella draderig is. Voeg een paar blaadjes rucola of verse spinazie toe voor een frisse, groene touch. Voor liefhebbers van kruiden: een snufje gemalen rode chilipeper door de pesto geeft uw panini meer pit.

PANINI MED SKINKE

INGREDIENSER 4 stk.

- 4 paninibrød
- 20 g smeltet smør eller olivenolie
- 4 skiver skinke, der passer i størrelsen til paninibrød
- 2 tomater i skiver
- 0,5 spsk. tørret oregano
- 100 g revet ost (Emmentaler eller en anden, du foretrækker)
- Salt og peber

Snack Collection
2,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Skær paninibrødene i halve på langs.
Pensl ydersiden af hver halvdel med smeltet smør eller olivenolie.
Læg et stykke skinke på den nederste halvdel af hvert brød.
Pynt med tomatiskiver, og drys med tørret oregano.
Drys med revet ost, og smag til med salt og peber.
Luk paninierne med den øverste halvdel.
Forvarm apparatet.
Læg paninierne i apparatet.

Tips Server paninierne med det samme, med osten stadig er trævlet og skinken varm. Du kan servere en grøn salat eller rå grøntsager til din panini, så du får et helt måltid. Hvis din panini skal være mere gourmet-agtig, skal du tilsætte lidt krydderier som f.eks. italienske urter eller sennep.

PANINI MED MOZZARELLA, BASILIKUM OG TOMAT

INGREDIENSER 4 stk.

- 4 paninibrød
- 4 spsk. basilikumpesto
- 200 g finthakket mozzarella
- 2 tomater skåret i tynde skiver
- 1 håndfuld friske basilikumblade
- Salt og peber
- Olivenolie

Snack Collection
2,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Skær paninibrødene i halve på langs.
Pensl ydersiden af hver halvdel med lidt olivenolie.
Smør pesto på den nederste halvdel af hvert brød, og læg skiver af mozzarella på.
Læg tomatiskiverne på.
Drys med friske basilikumblade og salt og peber efter smag.
Luk paninierne med den øverste halvdel.
Forvarm apparatet.
Læg paninierne i apparatet.

Tips Server paninierne straks for at få fuldt udbytte af smagen af de friske ingredienser, den smeltede mozzarella og de saftige tomater. Tilsæt evt. et skvæt reduceret balsamicoeddike. Server med en sprød grøn salat for at få et komplet og afbalanceret måltid. Pas på ikke at bruge for tykke skiver mozzarella og tomater for at forhindre, at fyldet i dine paninier flyder ud under tilberedningen.

PANINI MED STEAK OG KARAMELLISEREDE LØG

INGREDIENSER 4 stk.

- 3 spsk. smør
- 2 store løg skåret i tynde skiver
- 2 spsk. sukker
- 5 cl øl
- 400 g Panini med steak og karamelliserede løg mørt oksekød (f.eks. ribeye eller rumpsteak)
- Salt og peber
- 4 ciabattabrødene næsten igennem.
- 4 spsk. dijonsennep
- 4 skiver blåskimmelost
- Olivenolie

Snack Collection
2,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Smelt 2 spsk. smør på en stor stegepande ved middel varme. Sauter løgene med sukkeret i 8-10 minutter under omrøring, indtil løgene er godt karamelliserede.
Tilsæt øllet, og lad løgene simre, indtil al væsken er fordampet. Fjern fra varmen, og sæt til side.
Smelt 1 spsk. smør ved middel varme i en anden stegepande. Brun et par stykker oksekød ad gangen i 30 sekunder til 1 minut på hver side. Smag til med salt og peber.
Skær paninibrødene i halve på langs.
Pensl den udvendige del af hver halvdel let med olivenolie.
Fordel Dijon-sennep på den nederste halvdel af hver rulle, tilsæt skiver af oksekød, derefter de karamelliserede løg, og afslut med en skive blåskimmelost. Smag til med salt og peber.
Luk paninierne med den øverste halvdel.
Forvarm apparatet.
Læg paninierne i apparatet.

Tips Server paninierne straks. eventuelt med en grøn salat eller rå grøntsager, så du får et afbalanceret måltid. Du kan erstatte blåskimmelost med en anden ost efter eget valg.

PANINI MED GRILLET KYLLING, PESTO OG SOLTØRRET TOMAT

INGREDIENSER 4 stk.

- 4 paninibrød
- 4 spsk. pesto
- 150 g grillet kylling skåret i tynde skiver eller finthakket
- 8 soltørrede tomater skåret i små stykker
- 100 g revet mozzarellaost
- Salt og peber
- Olivenolie

Snack Collection
2,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Skær paninibrødene i halve på langs.
Pensl ydersiden af hver halvdel med lidt olivenolie.
Smør 1 spsk. pesto på indersiden af den nederste halvdel af hvert brød.
Læg skiver af grillet kylling oven på pestoen.
Fordel stykker af soltørret tomat over kyllingen.
Tilsæt mozzarellaskiverne, og smag til med salt og peber.
Luk paninierne med den øverste halvdel.
Forvarm apparatet.
Læg paninierne i apparatet.

Tips Server paninierne varme, mens kyllingen er mør, og mozzarellaen er trævlet. Tilføj eventuelt et grønt og friskt strejf i form af lidt rucola eller frisk spinat. Hvis du elsker krydderier, vil en knivspids knust rød chili blandet i pestoen give din panini et rigtig kick.

PANINI MED SKINKA

INGREDIENSER För 4 stycken

- 4 paninis
- 20 g smält smör eller olivolja
- 4 skivor skinka som passar paninibröden
- 2 tomat, skivade

- 0,5 msk torkad oregano
- 100 g riven ost (Emmentaler eller annan, efter egen smak)
- Salt och peppar

Snack Collection
2 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Skär dina paninis i halvor på längden.
Pensla utsidan av varje halva med smält smör eller olivolja.
Lägg en skiva skinka på den undre halvan av varje panini.
Toppa med skivad tomat och strö över torkad oregano.
Strö över riven ost och krydda med salt och peppar.
Avsluta med att lägga på överdelen av varje panini.
Förvärm apparaten.
Lägg dina paninis i apparaten.

Tips! Dessa paninis är godast serverade direkt, med osten fortfarande trädig och skinkan varm. Du kan äta din panini med en grön sallad eller färska grönsaker för en balanserad måltid. Om du vill göra en gourmetversion kan du addera lite smaksättning, som italienska örter eller senap.

PANINI MED MOZZARELLA, BASILIKA OCH TOMAT

INGREDIENSER För 4 stycken

- 4 paninis
- 4 msk basilikapesto
- 200 g mozzarella, tunt skivad
- 2 tomat, tunt skivade
- 1 näve färska basilikablad
- Salt och peppar
- Olivolja

Snack Collection
2 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Skär dina paninis i halvor på längden.
Pensla utsidan på varje halva lätt med olivolja.
Bred pesto över den undre halvan av varje panini och lägg på mozzarellaskivorna.
Lägg på tomataskivorna.
Strö över färska basilikablad och salt och peppar efter smak.
Avsluta med att lägga på överdelen av varje panini.
Förvärm apparaten.
Lägg dina paninis i apparaten.

Tips! Om du vill utnyttja smaken på de färska ingredienserna till fullo serverar du dina paninis direkt efter tillagningen, med mozzarellan smält och tomaterna saftiga. Du kan droppa lite reducerad balsamvinäger över dem. Servera med en krispig grönsallad för en komplett och balanserad måltid. Se till att inte skiva mozzarellan eller tomaterna för tjockt, för att förhindra att paninin blir överfull vid tillagningen.

PANINI MED KÖTT OCH KAREMELLISERAD LÖK

INGREDIENSER För 4 stycken

- 3 msk smör
- 2 stora lökar, tunt skivade
- 2 msk socker
- 5 cl öl
- 400 g tunt skivat kött (entrecote, rostbiff)

- Salt och peppar
- 4 ciabattas
- 4 msk dijonsenap
- 4 skivor blåmögelost
- Olivolja

Snack Collection
2 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Smält 2 msk smör i en stor stekpanna på medelhög värme. Fräs löken med sockret i 8-10 minuter och rör om då och då, tills löken karamelliserats ordentligt.
Tillsätt öl och sjud tills all vätska avdunstat. Ta bort stekpannan från värmen och ställ den åt sidan.
I en annan stekpanna smälter du 1 msk smör på medelhög värme. Bryn några bitar nötkött i taget i 30 sekunder till 1 minut på varje sida. Krydda med salt och peppar.
Skär dina paninis i halvor på längden.
Pensla utsidan på varje brödhälva lätt med olivolja.
Bred dijonsenap på den undre halvan av varje ciabatta, lägg på nötköttet och sedan den karamelliserade löken och till sist en skiva blåmögelost. Krydda med salt och peppar.
Avsluta med att lägga på överdelen av varje panini.
Förvärm apparaten.
Lägg dina paninis i apparaten.

Tips! Dessa paninis är godast serverade direkt. Du kan äta din panini med en grön sallad eller färska grönsaker för en balanserad måltid. Du kan byta ut blåmögelosten mot en annan ost efter egen smak.

PANINI MED GRILLAD KYCKLING, PESTO OCH SOLTORKADE TOMATER

INGREDIENSER För 4 stycken

- 4 paninis
- 4 msk pesto
- 150 g grillad kyckling, tunt skivad eller finhackad

- 8 soltorkade tomat, skurna i små bitar
- 100 g riven mozzarella
- Salt och peppar
- Olivolja

Snack Collection
2 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Skär dina paninis i halvor på längden.
Pensla utsidan på varje halva lätt med olivolja.
Bred en matsked pesto på insidan av den undre halvan av varje panini.
Lägg skivorna av grillad kyckling ovanpå peston.
Sprid ut bitarna av soltorkad tomat över kycklingen.
Tillsätt den rivna mozzarellan och krydda med salt och peppar.
Avsluta med att lägga på överdelen av varje panini.
Förvärm apparaten.
Lägg dina paninis i apparaten.

Tips! Dessa paninis är passar att servera varma, när kycklingen fortfarande är mör och mozzarellan är trädig. Du kan addera lite ruccola eller färsk spenat för att få med lite grönt och fräscht. De som gillar kryddig mat kan blanda ner en nypa chiliflingor i peston för att ge paninin en riktig kick.

SKINKEPANINI

INGREDIENSER 4 porsjoner

- 4 paninier
- 20 g smeltet smør eller olivenolje
- 4 skinkeskiver som passer til paninibrødene

- 2 tomater, i skiver
- 0,5 ss tørket oregano
- 100 g revet ost (emmental eller annen, etter smak)
- Salt og pepper

Snack Collection
2 minutter og 30 sekunder

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Skjær paniniene i to på langs.
Pensle utsiden av hver halvdel med smeltet smør eller olivenolje.
Legg en skinkeskive på den nederste halvdel av hvert brød.
Legg tomatiskiver oppå, og dryss tørket oregano over.
Dryss over revet ost, og krydre med salt og pepper.
Legg de øverste delene av paniniene oppå de nederste.
Forvarm produktet.
Legg paniniene i produktet.

Tips: Disse paniniene serveres helst umiddelbart mens osten fortsatt er rennende og skinken er varm. For et balansert måltid kan du servere en grønn salat eller noen rå grønnsaker sammen med paniniene. For en mer gourmetversjon kan du bruke noen italienske urter eller litt sennep.

PANINI MED MOZZARELLA, BASILIKUM OG TOMAT

INGREDIENSER 4 porsjoner

- 4 paninier
- 4 ss basilikumpesto
- 200 g mozzarella, finhakket
- 2 tomater, i tynne skiver
- 1 håndfull friske basilikumblader
- Salt og pepper
- Olivenolje

Snack Collection
2 minutter og 30 sekunder

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Skjær paniniene i to på langs.
Pensle forsiktig utsiden av hver halvdel med olivenolje.
Smør pesto på den nederste halvdel av hver panini, og legg på mozzarellaskiver.
Legg på tomatskivene.
Dryss over ferske basilikumblader, og smak til med salt og pepper.
Legg de øverste delene av paniniene oppå de nederste.
Forvarm produktet.
Legg paniniene i produktet.

Tips: For at de ferske ingrediensene skal smake best mulig, serveres paniniene umiddelbart etter at de tas ut, mens mozzarellaosten fortsatt er rennende og tomatene fortsatt er saftige. Du kan tilsette noen dråper redusert balsamicoeddik. Serveres med en knasende sprø grønn salat for et komplett og balansert måltid. For å unngå at paniniene flyter over må du ikke skjære mozzarellaen og tomatene i for tykke skiver.

PANINI MED BIFF OG KAREMELLISERT LØK

INGREDIENSER 4 porsjoner

- 3 ss smør
- 2 store løk, skåret i tynne skiver
- 2 ss sukker
- 5 cl øl
- 400 g fint og mørt storfekjøtt (entrecôte, mørbrad)

- Salt og pepper
- 4 ciabattaer
- 4 ss Dijon-sennep
- 4 skiver blåmuggost
- Olivenolje

Snack Collection
2 minutter og 30 sekunder

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Smelt 2 ss smør i en stor stekepanne over middels varme. Stek løken i sukkeret i 8–10 minutter, rør om av og til frem til løken er godt karamellisert.
Tilsett ølet, og la det småkoke til all væsken har fordampet. Fjern fra varmen og sett til side.
Smelt 1 ss smør over middels varme i en annen stekepanne. Brunstek noen biffskiver om gangen i 30 sekunder til 1 minutt på hver side.
Smak til med salt og pepper.
Skjær paniniene i to på langs.
Pensle forsiktig utsiden av hver halvdel med olivenolje.
Smør Dijon-sennep på den nederste halvdel av hvert rundstykke, legg på biffskivene, deretter karamellisert løk og avslutt med en skive blåmuggost. Smak til med salt og pepper.
Legg de øverste delene av paniniene oppå de nederste.
Forvarm produktet.
Legg paniniene i produktet.

Tips: Disse paniniene serveres helst umiddelbart. For et balansert måltid kan du servere en grønn salat eller noen rå grønnsaker sammen med paniniene. Du kan bytte ut blåmuggosten med en annen ost som du liker.

PANINI MED GRILLET KYLLING, PESTO OG SOLTØRKET TOMAT

INGREDIENSER 4 porsjoner

- 4 paninier
- 4 ss pesto
- 150 g grillet kylling, skåret i tynne skiver eller som kjøttdeig
- 8 soltørkede tomater, skåret i små biter
- 100 g revet mozzarellaost
- Salt og pepper
- Olivenolje

Snack Collection
2 minutter og 30 sekunder

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Skjær paniniene i to på langs.
Pensle forsiktig utsiden av hver halvdel med olivenolje.
Smør en spiseskje pesto på innsiden av den nederste halvdel av hver skive.
Legg skiver av grillet kylling oppå pestoen.
Fordel bitene av soltørket tomat over kyllingen.
Legg på mozzarellaskivene, og smak til med salt og pepper.
Legg de øverste delene av paniniene oppå de nederste.
Forvarm produktet.
Legg paniniene i produktet.

Tips: Disse paniniene bør serveres varme mens kyllingen fortsatt er mør og mozzarellaen er rennende. Du kan legge på noen blader rucola eller fersk spinat for å få det litt friskt og grønt. For krydderelskere vil en klype knust rød chili blandet inn i pestoen gi paninien et skikkelig kick.

KINKKUPANINI

AINEKSET 4 kappaletta

- 4 paninileipää
- 20 g sulatettua voita tai oliiviöljyä
- 4 paninileipään sopivaa kinkkusiivua
- 2 tomaattia viipaloituina

- 0,5 rkl kuivattua oreganoa
- 100 g juustoraastetta (emmental tai jokin muu)
- Suolaa ja pippuria

Snack Collection
2 min 30 s

OHJEET:

Halkaise paninileivät pitkittäin.

Sivele jokaisen puoliskon ulkopuoli voisulalla tai oliiviöljyllä.

Laita kinkkuviipale jokaisen leivän alaosaan päälle.

Laita tomaattiviipale ja kuivattua oreganoa päälle.

Ripottele juustoraaste. Mausta suolalla ja pippurilla.

Paina leipien yläpuoliskot paninien kansiksi.

Esilämmitä laite.

Laita paninit laitteeseen.

Vinkkejä: Nämä paninit ovat parhaimmillaan heti, kun juusto on venyvä ja kinkku lämmintä. Saat tasapainoisen aterian, kun nautit paninin vihreän salaatin tai kasvien kera. Lisää gourmet-versioon mausteita, kuten italialaisia yrttejä tai sinappia.

MOZZARELLALLA, BASILIKALLA JA TOMAATILLA TÄYTETTY PANINI

AINEKSET 4 kappaletta

- 4 paninileipää
- 4 rkl basilikapectoa
- 200 g mozzarellaa ohuina viipaleina

- 2 tomaattia ohueksi viipaloituina
- 1 kourallinen tuoreita basilikanlehtiä
- Suolaa ja pippuria
- Oliiviöljyä

Snack Collection
2 min 30 s

OHJEET:

Halkaise paninileivät pitkittäin.

Sivele jokaisen puolikkaan ulkopuoli kevyesti oliiviöljyllä.

Levitä pesto ja aseta mozzarellaviipaleet jokaisen leivän alapuoliskon päälle.

Lisää tomaattiviipaleet.

Ripottele tuoreita basilikan lehtiä sekä mausta suolalla ja pippurilla.

Paina leipien yläpuoliskot paninien kansiksi.

Esilämmitä laite.

Laita paninit laitteeseen.

Vinkkejä: Jotta tuoreiden aineiden maku on parhaimmillaan, tarjoile paninit heti kypsennyksen jälkeen, kun mozzarella on sulanut ja tomaatit ovat meheviä. Voit lisätä hieman balsamietikkaa. Tarjoile raikkaan vihreän salaatin kera, niin saat täydellisen ja tasapainoisen aterian. Älä leikkaa mozzarellaa ja tomaatteja liian paksuiksi viipaleiksi, jotta ne eivät pursuile panineista kypsennyksen aikana.

PIHVILLÄ JA KAREMELLISOIDULLA SIPULILLA TÄYTETTY PANINI

AINEKSET 4 kappaletta

- 3 rkl voita
- 2 isoa sipulia ohueksi viipaloituina
- 2 rkl sokeria
- 0,5 dl olutta
- 400 g mureita naudanlihaviipaleita (välikyljys, rump steak)

- Suolaa ja pippuria
- 4 ciabatta-sämpylää
- 4 rkl dijonsinappia
- 4 siivua sinihomejuustoa
- Oliiviöljyä

Snack Collection
2 min 30 s

OHJEET:

Sulata 2 rkl voita suurella paistinpannalla keskilämmöllä. Kuullota sipuleita sokerissa 8–10 minuutin ajan sekoittaen välillä, kunnes sipulit ovat karamellisoituneet.

Lisää olut ja anna kiehua hiljalleen, kunnes kaikki neste on haihtunut. Poista liedeltä ja siirrä sivuun.

Sulata toisella paistinpannalla 1 rkl voita keskilämmöllä. Ruskista naudanlihaa 30 sekunnista 1 minuuttiin kummaltakin puolelta muutama viipale kerrallaan. Mausta suolalla ja pippurilla.

Halkaise paninileivät pitkittäin.

Sivele jokaisen leivänpuolikkaan ulkopuoli kevyesti oliiviöljyllä.

Levitä dijonsinappia jokaisen leivän alapuoliskolle, lisää naudanlihaviipaleet, sitten karamellisoidut sipulit ja viimeistelet sinihomejuustosiivulla. Mausta suolalla ja pippurilla.

Paina leipien yläpuoliskot paninien kansiksi.

Esilämmitä laite.

Laita paninit laitteeseen.

Vinkkejä: Nämä paninit ovat parhaimmillaan heti kypsennyksen jälkeen. Saat tasapainoisen aterian, kun nautit paninin vihreän salaatin tai kasvien kera. Voit korvata sinihomejuuston haluamallasi juustolla.

GRILLATULLA KANALLA, PESTOLLA JA AURINKOKUIVATULLA TOMAATILLA TÄYTETTY PANINI

AINEKSET 4 kappaletta

- 4 paninileipää
- 4 rkl pestoa
- 150 g grillattua kanaa ohuina viipaleina tai silputtuna

- 8 aurinkokuivattua tomaattia leikattuna pieniksi paloiksi
- 100 g mozzarellaraastetta
- Suolaa ja pippuria
- Oliiviöljyä

Snack Collection
2 min 30 s

OHJEET:

Halkaise paninileivät pitkittäin.

Sivele jokaisen puolikkaan ulkopuoli kevyesti oliiviöljyllä.

Levitä jokaisen leivän alapuoliskon sisäpuolelle ruokalusikallinen pestoa.

Aseta kanaviipaleet peston päälle.

Levitä aurinkokuivatun tomaatin palat kanan päälle.

Lisää mozzarellaraaste. Mausta suolalla ja pippurilla.

Paina leipien yläpuoliskot paninien kansiksi.

Esilämmitä laite.

Laita paninit laitteeseen.

Vinkkejä: Nämä paninit kannattaa tarjota kuumina, kun kana on vielä pehmeää ja mozzarella venyvä. Voit lisätä hieman rucolaa tai tuoretta pinaattia tuomaan vihreyttä ja tuoreutta. Mausteiden ystävät voivat sekoittaa pestoon vähän punaista chiliä antamaan panineille potkua.

ПАНІНІ З ШИНКОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ На 4 порції

- 4 булочки паніні
- 20 г розтопленого вершкового масла або оливкової олії
- 4 скибочки шинки за розміром хлібців паніні
- 2 помідори, нарізані кружальцями
- 0,5 ст. л. сушеного орегано
- 100 г тертого сиру (емменталь або інший – на ваш смак)
- Сіль і перець

Snack Collection
2 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Розріжте булочки паніні вздовж навіп. Намастіть кожну половинку ззовні розтопленим вершковим маслом або оливковою олією. На нижню половину кожного хлібця покладіть шматочок шинки. Зверху викладіть кружальця помідора й посипте сушеним орегано. Посипте тертим сиром і приправте сіллю та перцем. Накрийте паніні верхньою половиною булочки. Розігрійте прилад. Помістіть паніні в прилад.

Поради. Ці паніні краще подавати до столу відразу, поки сир ще тягучий, а шинка гаряча. Можна доповнити паніні зеленим салатом або сирими овочами, щоб зробити страву більш збалансованою. Для більш вишуканого варіанту додайте трохи спецій, наприклад, італійські трави або гірчицю.

ПАНІНІ З МОЦАРЕЛОЮ, БАЗИЛІКОМ І ПОМІДОРАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ На 4 порції

- 4 булочки паніні
- 4 ст. л. базилікового песто
- 200 г тонко нарізаного сиру моцарела
- 2 помідори, тонко нарізані
- 1 жменя свіжого листя базиліку
- Сіль і перець
- Оливкова олія

Snack Collection
2 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Розріжте булочки паніні вздовж навіп. Злегка змастіть кожну половинку зовні оливковою олією. На нижню половину кожної булочки намастіть песто й викладіть скибочки моцарели. Додайте кружальця помідорів. Посипте свіжим листям базиліка, посоліть і поперчіть за смаком. Накрийте паніні верхньою половиною булочки. Розігрійте прилад. Помістіть паніні в прилад.

Поради. Щоб повною мірою відчути смак свіжих інгредієнтів, подавайте паніні відразу після приготування, коли сир моцарела розплавлений, а помідори ще соковиті. Можна додати трохи розведеного бальзамічного оцту. Подавайте з хрустким зеленим салатом, щоб зробити страву більш повноцінною та збалансованою. Не нарізайте моцарелу й помідори надто товсто, щоб паніні не порозтікалися під час приготування.

ПАНІНІ ЗІ СТЕЙКОМ І КАРАМЕЛІЗОВАНОЮ ЦИБУЛЕЮ

ІНГРЕДІЄНТИ На 4 порції

- 3 ст. л. вершкового масла
- 2 великі цибулини, нарізані тонкими скибочками
- 2 ст. л. цукру
- 50 мл пива
- 400 г тонких скибочок ніжної яловичини (рибай, ромштекс)
- Сіль і перець
- 4 булочки чіабата
- 4 ст. л. діжонської гірчиці
- 4 скибочки сиру з блакитною пліснявою
- Оливкова олія

Snack Collection
2 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

У великій сковороді на середньому вогні розтопіть 2 ст. л. вершкового масла. Пасеруйте цибулю з цукром протягом 8–10 хвилин, періодично помішуючи, доки цибуля добре не закарамелізується. Додайте пиво й тушуйте, доки вся рідина не випарується. Зніміть із вогню та відставте в сторону. В іншій сковороді розтопіть 1 ст. л. вершкового масла на середньому вогні. Підрум'яньте по кілька шматочків яловичини протягом від 30 секунд до 1 хвилини з кожної сторони. Приправте сіллю і перцем. Розріжте булочки паніні вздовж навіп. Злегка змастіть кожну половину оливковою олією ззовні. Намастіть нижню половину кожної булочки діжонською гірчицею, викладіть скибочки яловичини, потім карамелізовану цибулю й заверште скибочкою сиру з блакитною пліснявою. Приправте сіллю і перцем. Накрийте паніні верхньою половиною булочки. Розігрійте прилад. Помістіть паніні в прилад.

Поради. Ці паніні краще подавати до столу відразу. Можна доповнити паніні зеленим салатом або сирими овочами, щоб зробити страву більш збалансованою. Можна замінити сир із блакитною пліснявою іншим сиром на свій смак.

ПАНІНІ З КУРКОЮ-ГРИЛЬ, ПЕСТО ТА В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ На 4 порції

- 4 булочки паніні
- 4 ст. л. соусу песто
- 150 г курки-гриль, тонко нарізаної або подрібненої
- 8 в'ялених томатів, нарізаних невеликими шматочками
- 100 г тертого сиру моцарела
- Сіль і перець
- Оливкова олія

Snack Collection
2 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Розріжте булочки паніні вздовж навіп. Злегка змастіть кожну половинку зовні оливковою олією. Намастіть внутрішню частину нижньої половини кожної булочки столовою ложкою соусу песто. Зверху на песто викладіть шматочки курки-гриль. На курку викладіть шматочки в'ялених томатів. Додайте скибочки моцарели та посоліть і поперчіть за смаком. Накрийте паніні верхньою половиною булочки. Розігрійте прилад. Помістіть паніні в прилад.

Поради. Ці паніні ідеально подавати гарячими, коли курка ще ніжна, а сир моцарела тягучий. Щоб отримати нотку свіжості, можна додати трохи зелені – кілька листочків руколи або свіжого шпинату. Для любителів спецій: щіпка подрібненого червоного перцю чилі в соусі песто додасть паніні справжньої пікантності.

one appliance,
endless possibilities



and
more...

20 plates sets to collect

purchase on tefal.com