



CAFÉBOLLE M/ SPINAT (FULDKORN), RØGET LAKS & FRISK OST

– PRØV EN AF VORES LÆKRE OPSKRIFTER

easyfood

DANISH
BAKERY

INGREDIENSER TIL 4 SANDWICHES

- 1 brød
- 8 stk. salatblade, Lollo Bionda
- 4 store/8 små skiver røget laks (70 g pr.sandwich)
- 16 store ringe rødløg
- 4 tykke skiver bøftomat
- 8 stk. flækkede cornichons

RØRT FRISK OST

- 100 g friskost
- 1 tsk. grov sennep
- 1 spsk. god olivenolie
- 1/4 tsk. salt
- 1/2 tsk. estragon (frisk 2 tsk.)

TILBEREDNING

Optø cafébolle m/spinat. Ønskes en sprødere skorpe lunes de v/180°C i varmluftsovn i 3 min. Rør ingredienserne til friskostfyldet sammen. Smør bunden med rørt friskost, læg salat på og herpå røget laks. Afslut med løgringe, cornichons, bøftomat og læg låg på.





CAFÉBOLLER M/DURUMKERNER, KYLLINGEBRYST & AVOCADO

– PRØV EN AF VORES LÆKRE OPSKRIFTER

easyfood

DANISH
BAKERY

INGREDIENSER TIL 4 SANDWICHES

- 4 stk. kyllingebryst
- 8 spsk. Tex Mex Salsa
- 4/8 stk. salatblade, Lollo Bionda
- 2 stk. avocado, befriet for skal og sten

TILBEREDNING

Optø cafébollerne m/durumkerner. Ønskes en sprødere skorpe lunes de v/180°C i varmluftsovn i 3 min. Strø kyllingebrysterne med salt og steg i ovnen ved 200°C i 12 min. Fordel halvdelen af Tex Mex salsaen på overbollerne.

Læg salat på underbollerne, herpå de stegte kyllingebryster (halveres eventuelt) og afslut med både af avocado og det sidste Tex Mex salsa, samt læg låg på.





CAFÉBOLLE M/HVID HVEDE, LUFTTØRRET SKINKE & EMMENTALER

– PRØV EN AF VORES LÆKRE OPSKRIFTER

easyfood

DANISH
BAKERY

INGREDIENCER TIL 4 SANDWICHES

- 2 spsk. grov sennep
- 4 stk. salatblade, Lollo Bionda
- 4 skiver lufttørret skinke
- 4-8 skiver Emmentaler
- 4 skiver tomat
- 4 spsk. små oliven uden sten
- Bladene fra 2 stilke bredbladet persille

TILBEREDNING

Optø cafébollerne m/hvid hvede. Ønskes en sprødere skorpe lunes de v/180°C i varmluftsovn i 3 min. Fordel sennep på underbollerne og læg herpå salat, lufttørret skinke, emmentaler og tomat. Afslut med oliven og bredbladet persille, samt læg låget på.

