



GRILLMACKOR

– den perfekta sommarmaten

TIO

RECEPT

på nöjda gäster

Det är så mycket som är bra med grillmackor!

De är tacksamma att förbereda. När du gjort mackorna klara för grillning är det bara att låta dem stå och vänta i kylan tills du får en beställning.

De är enkla att variera. Du kan använda olika sorters bröd och till fyllningen kan du många gånger ta vara på ingredienser som du använder till annat på din meny.

Men framför allt: Grillmackor är den perfekta sommarmaten – som matig frukost, enkel lunch, mellanmål, eller varför inte på barmenyn?

Lycka till!

LATHUND FÖR SMÖRGÅSGRILLARE

1. För ett bra resultat är det viktigt att använda en bra smörgåsgrill. Om inte temperaturen är tillräckligt hög är det svårt att få brödet frasigt.
2. Välj en ost med bra smältegenskaper. I våra recept har vi använt kvalitetsostar från italienska Galbani och franska Président.
3. I de flesta smörgåsgrillar behövs inget fett. När brödet fått en fin stekyta och osten smält är mackorna klara att servera.



Présidents Chèvre finns i flera olika varianter och med sin friska smak och lena konsistens är den en given favorit i grillmackan.

Grillad CHÈVREMACKA

med rostad paprika

6 PORTIONER

12 skivor bröd
smör
18 skivor Président Chèvre
färdigrostad paprika
½ dl pinjenötter
röd chili
timjan

Bred lite smör på brödet. Lägg på chèvre, paprika och pinjenötter. Finhacka chili och strö över tillsammans med timjan. Grilla i smörgåsgrill tills osten smält.

Taleggio är en smakrik klassiker i det italienska köket och en så kallad kittost med rödgul skorpa.

TOAST

med Taleggio

6 PORTIONER

Örtpesto

½ l blandade örter
4 dl olja
100 g pinjenötter
2 vitlöksklyftor
200 g Galbani
Parmesanost, riven

Timjanolja

2 dl olja
1 dl färsk timjan

Börja med att göra peston. Lägg örter, olja, pinjenötter, vitlök och parmesan i en mixer och mixa samman. Smaka av med salt och peppar. Mortla timjan med olja till timjanolja. Grilla brödet i smörgåsgrill. Bred på pesto. Lägg på grönt, saltorkade tomater och taleggio. Skär lök tunt och lägg på. Droppa över lite timjanolja och lägg på översta brödskivan.

12 skivor bröd
300 g Galbani Taleggio
2 bananschalottenlökar
sallad
saltorkade tomater

Panini

MED CHÈVRE

6 PORTIONER

6 panini
smör
18 skivor Président Chèvre
2 färska mango, i bitar
1 purjolök
chili
babyspenat

Bred smör på bröden. Lägg på chèvre och mango. Strimla purjolök och lägg på. Fin hacka chili och strö över. Toppa med babyspenat. Lägg samman med den andra brödskivan och grilla i smörgåsgrill tills osten smält.



Galbanis Mozzarella har suveräna smältgenskaper och en mild smak som gifter sig med allt från salami till grönsaker och färska örter.

Mozzarella toast

med

GRILLADE
GRÖNSAKER

6 PORTIONER

12 skivor bröd
smör
18 skivor Galbani
Mozzarella

Marinerade grillade grönsaker

3 aubergine
3 squash
3 paprika
2 dl olja
2 klyftor vitlök
2 dl hackade färska
örter
1 citron

Börja med att grilla grönsakerna. Skär i skivor och grilla dem tills de får färg. Riv ner vitlök och citron i olja. Blanda i örter. Krydda med salt och peppar. Vänd ner grönsakerna och låt dem dra i minst 1 timme. Bred smör på brödet. Lägg på mozzarella och grönsaker. Lägg på den översta brödskivan. Grilla mackorna i smörgåsgrill tills osten smält.

SALAMITOAST

med

Mozzarella

6 PORTIONER

12 skivor bröd
smör
250 g Galbani
Mozzarella
18 skivor salami
ruccola
babyspenat

Tomatsalsa

5 tomter
1 rödlök
1/3 dl olivolja
3 msk vinäger
färsk basilika

Bred smör på brödet. Lägg på salami och mozzarella. Hacka tomater och rödlök fint. Blanda med olja och vinäger. Hacka basilika och smaka med salt och peppar. Lägg salsan, ruccola och babyspenat på mackan och lägg på locket. Grilla mackorna i smörgåsgrill tills osten smält.

Gruyère och TONFISK



6 PORTIONER

12 skivor bröd
smör
200 g Président Gruyère
450 g tonfisk
¾ dl majonnäs
½ citron
peppar
rucola

Bred smör på brödsnivorna. Blanda samman tonfisk med majonnäs. Riv i skalet från citron och smaka av med peppar. Lägg rucola på brödet och toppa med tonfiskröra. Lägg till sist på gruyère. Lägg på den översta brödskivan och grilla mackorna i smörgåsgrill till osten smält.

Den schweiziska, finpipiga hårdosten Gruyère smälter bra och har en läcker karaktär med både sälta och sötma.

BAGEL

*med kyckling,
Gruyère & bacon*

6 PORTIONER

6 bagels
smör
babyspenat
tomater
450 g grillad kyckling, delad
200 g bacon
200 g Président Gruyère

Bred smör på bagels. Lägg på babyspenat. Skiva tomater och lägg på. Stek bacon och dela i hälften. Lägg på kyckling, bacon och gruyère. Lägg på locket till bageln och grilla i smörgåsgrill tills osten smält.



Ofta hittar man Brie på ostbrickor och buffébord – men den milda, krämiga vitmögelosten gör sig även utmärkt i grillmackor.

TOAST

Brie, päron & karamelliserad lök

6 PORTIONER

12 skivor bröd
smör
300 g Président Brie
3 päron

Karamelliserad lök
3 gul lök
2 msk smör
2 msk honung
2 msk vit balsamico

Börja med löken. Skär den i strimlor. Smält smöret och bryn löken så att den får färg. Häll i honung och balsamico och låt puttra tills löken mjuknar. Bred smör på brödet. Lägg på brie. Skär päron i tunna skivor och lägg på. Toppa med lök. Lägg samman brödsnivorna och grilla i smörgåsgrill tills osten smält.

Grillad macka

med

BRIE & RÖKT LAX

6 PORTIONER

12 skivor bröd
smör
300 g Président Brie
12 skivor rökt lax
purjolök
ruccola

Bred smör på brödet. Lägg på brie och lax. Strimla purjolök och strö över. Toppa med ruccola och lägga samman brödsnivorna. Grilla mackorna i smörgåsgrill tills osten smält.

GORGONZOLA- TOAST

*med svamp
och hasselnötter*

6 PORTIONER

12 skivor bröd
smör
1 schalottenlök
200 g svamp
1 ½ dl rostade hasselnötter
300 g Galbani Gorgonzola
babyspenat

Börja med att smälta smör i en stekpanna. Finhacka lök och bryn. Skär svamp i mindre bitar och bryn. Krydda med salt och peppar. Hacka nötterna. Bred smör på brödet. Lägg på gorgonzola, svamp och babyspenat. Strö över nötter. Lägg samman brödskvivorna. Grilla i smörgåsgrill tills osten smält.



Med sin kraftfulla, pikanta karaktär
passar Galbanis Gorgonzola fint ihop
med till exempel nötter och spenat.



Skånemejerier

storhushall.skånemejerier.se