

CAFÉKLASSIKER

med färskost

BAGEL

FLATBREAD

TARTE FLAMBÉE

LIBABRÖD



Smakligt och snabbt

Låt oss presentera ett gäng världsvana mackor (eller vad man nu ska kalla dem) att servera som fika, lunch eller när helst dina gäster är sugna på något gott.

Polska bagels, amerikanska flatbreads, franska tartes flambée och libanesiska libabröd är matkultur från tre olika världsdelar, men bygger alla på samma idé: ett enkelt, ljust bröd som kompletteras och varieras med olika fyllningar och toppingar.

Våra recept är generösa med det gröna och nyttiga och som en nyckelingrediens använder vi Président Tartimalin Färskost. Den är särskild utvecklad för det professionella köket och har en krämighet och friskhet som läckert bryter av mot övriga smaker.



NYHET
I SVERIGE!

PRÉSIDENT TARTIMALIN FÄRSKOST

Frisk, krämig och lätt bredbar färskost. Tillverkas i färskostens hemland Frankrike av Président. Kommer i praktiska 1 kg och 5 kg förpackningar för det professionella köket. 18 % fetthalt.

1 kg • Art nr 1450
5 kg • Art nr 20252



Bagel med STEKT ÄGG OCH AVOKADO

10 PORTIONER

10 st bagels
3 dl Président
Tartimalin Färskost
2 st avokado
10 st ägg, stekta
smör
krasse
rostade sesamfrön
salt och peppar

Bre färskost på bageln. Skiva avokado och lägg på tillsammans med ägg. Klipp över krasse. Toppa med sesamfrön, salt och peppar.

Bagel med ROSTBIFF OCH ROSTAD PAPRIKA

10 PORTIONER



Bagel med RÖKT LAX OCH GURKA

10 PORTIONER

½ gurka
½ dl ättika 12 %
1 dl socker
2 dl vatten
3 dl Président
Tartimalin Färskost
2 msk kapris
1 st rödlök, hackad
½ dl dill, hackad
salt och peppar
10 st bagels
sallad
15 skivor rökt lax
dill
ärtskott

Skiva gurka tunt. Rör ihop ättika, socker och vatten. Lägg i gurkan och låt dra i minst 30 minuter. Rör samman färskost med kapris, rödlök och dill. Krydda med salt och peppar. Bre färskost på bageln. Lägg på sallad, lax och gurka. Toppa med färsk dill och ärtskott.



3 dl Président
Tartimalin Färskost
150 g rostad paprika,
hackad
½ röd chili, finhackad
1 vitlöksklyfta, pressad
salt och peppar
10 bagels
ruccola
20 skivor rostbiff
1 st rödlök, strimlad

Rör samman färskost med rostad paprika. Rör i chili och vitlök. Smaka av med salt och peppar. Bre färskost på bageln. Lägg på ruccola, rostbiff och rödlök.



Bagel med BLÅBÄR OCH BANAN

10 PORTIONER

1 ½ dl frysta blåbär
3 dl Président
Tartimalin Färskost
2 msk honung
1 tsk vaniljpulver
10 st bagels
2 st bananer, skivade
2 dl hasselnötter,
hackade

Tina blåbären och rör samman med färskost, honung och vaniljpulver. Bre färskost på bageln. Lägg på bananer och strö över nötter.

Bagel med RÖDBETSBIFFAR OCH PICKLAD LÖK

10 PORTIONER

Picklad rödkål

1 dl ättika 12 %
2 dl socker
3 dl varmt vatten
¼ rödkålshuvud, strimlat
2 st rödlök, strimlad

Rödbetsbiffar

300 g rödbetor, rivna
½ rödlök, riven
1 st ägg
1 dl havregryn
1 st vitlöksklyfta, pressad
salt och peppar
smör till stekning

3 dl Président Tartimalin Färskost
2 msk basilika, hackad
1 st vitlöksklyfta, pressad
salt och peppar
10 st bagels
sallad

Rör samman ättika, socker och vatten. Lägg i rödkål och lök, låt dra. Blanda rödbetor, lök, ägg, havregryn och vitlök. Krydda med salt och peppar. Forma till biffar och stek. Blanda färskost med basilika och vitlök. Krydda med salt och peppar. Bre färskost på bageln, lägg på sallad, rödbetsbiff och picklad rödkål.

Flatbread med SVAMPFYLLNING

10 PORTIONER

1 sats flatbreaddeg
4 dl Président
Tartimalin Färskost
3 st vitlöksklyftor,
pressad
2 msk bladpersilja,
hackad
½ msk timjan,
hackad
2 citron, zest
salt och peppar
750 g svamp, skivad
3 st gul lök, hackad
smör till stekning
färska örter

Dela degen i 10 bitar och kavla ut den tunt. Rör samman färskost, vitlök, bladpersilja, timjan med zest från citron. Krydda med salt och peppar. Bre ut färskosten på degen. Stek svamp och lök. Lägg på degen. Baka i ca 5 minuter i 250 grader. Toppa med lite färska örter.

Deg till Flatbread

50 g jäst
5 dl fingervarmt vatten
½ dl olivolja
3 msk salt
1 msk socker
ca 14 dl vetemjöl

Smula jäst och rör ut vatten. Rör i olja, salt och socker. Blanda i mjöl tills du har en smidig deg. Låt jäsa i ca 20 minuter.

Tarte Flambée med ÄPPLÉ, RUSSIN OCH HONUNG

10 PORTIONER

1 sats Tarte Flambée deg
4 dl Président Tartimalin Färskost
½ msk kanel
2 msk timjan
1 msk honung
6 äpplen, tunt skivade
ruccola
valnötter
gula russin
honung

Dela degen i 10 bitar och kavla ut den tunt på bakplåtspapper. Rör samman färskost med kanel, timjan och honung och bre ut på degen. Lägg på äpplen tunt. Baka i ca 5 minuter på 250 grader. Toppa med ruccola, valnötter, russin och honung.

Tarte Flambée med RÖDBETA OCH VALNÖTTER

10 PORTIONER

1 sats Tarte Flambée deg
4 dl Président Tartimalin Färskost
2 msk rosmarin
2 msk timjan
salt
peppar
5 rödbetor, tunt skivade
valnötter
honung

Dela degen i 10 bitar och kavla ut den tunt på bakplåtspapper. Rör samman färskost med örter och krydda med salt och peppar. Bre på degen. Strö över rödbetor. Baka i ca 5 minuter på 250 grader. Strö över valnötter och ringla över honung.

Tarte Flambée med SPENAT, RÖDLÖK OCH FIKON

10 PORTIONER

1 sats Tarte Flambée deg
4 dl Président Tartimalin Färskost
3 st rödlök, skivad
babyspenat
10 färska fikon
Crema de Balsamico

Dela degen i 10 bitar och kavla ut den tunt på bakplåtspapper. Bre ut färskosten på degen. Strö över lök. Grädda i ca 5 minuter på 250 grader. Toppa med babyspenat och fikon. Ringla över Crema de Balsamico.

Deg till Tarte Flambée

10 dl vetemjöl
1 tsk salt
4 dl vatten
4 msk olivolja

Blanda vetemjöl och salt i en matberedare. Tillsätt vatten och olivolja och blanda ihop till en smidig deg. Täck med plastfolie. Låt vila. Baka av i ugn på uppvärmd plåt.





Flatbread med SKINKA OCH ÖRTER

10 PORTIONER

1 sats flatbreadsdeg
4 dl Président Tartimalin Färskost
1 dl bladpersilja, hackad
½ dl basilika, hackad
salt och peppar
ruccola
rödlök, skivad
polkabetor, tunt skivade
lufttorkad skinka

Dela degen i 10 bitar och kavla ut den tunt.
Rör samman färskost med örter och krydda
med salt och peppar. Bre ut färskosten på
degen. Baka i ca 5 minuter i 250 grader.
Toppa med ruccola, rödlök, polkabetor och
skinka.



Flatbread med MEDELHAVSSMAKER

10 PORTIONER

1 sats flatbreadsdeg
4 dl Président
Tartimalin Färskost
½ dl timjan
3 citron, zest
3 st vitlöksklyftor,
pressad
salt och peppar
ruccola
squash, tunt skivade
soltorkade tomater
rostade pinjenötter

Dela degen i 10 bitar och kavla ut den tunt.
Rör samman färskost med timjan, zest från
citron och vitlök. Krydda med salt och peppar.
Bre ut färskosten på degen och baka den i ca
5 minuter på 250 grader. Toppa med ruccola,
squash, soltorkade tomater och rostade
pinjenötter.



10 PORTIONER

Libabröd med

PORTABELLO OCH PAPRIKA

½ msk rostad paprika
4 dl Président Tartimalin Färskost
1 tsk cayenne
salt och peppar
portabello, skivade
smör till stekning
10 st libabröd
marinerade kronärtskockor
rödlök, skivad
soltorkade tomater
oliver

Skär paprikan i bitar och blanda med färskost och cayenne. Krydda med salt och peppar. Stek svampen. Bre ut färskosten på brödet. Toppa med svamp, kronärtskockor, lök, soltorkade tomater och oliver.



10 PORTIONER

Libabröd med

BLOMKÅL OCH GRÖNT

4 dl Président Tartimalin Färskost
2 st vitlöksklyftor, pressade
3 msk bladpersilja, hackad
½ tsk cayenne
salt och peppar
10 st libabröd
½ blomkål, hyvlad
rostad paprika
babyspenat

Rör samman färskost med vitlök, bladpersilja och cayenne. Krydda med salt och peppar. Bre färskosten på brödet. Lägg på blomkål tillsammans med rostad paprika och babyspenat.



Libabröd med

KYCKLING OCH AVOKADO

10 PORTIONER

5 st kycklingfiléer
smör till stekning
salt och peppar
4 dl Président
Tartimalin Färskost
4 tsk rökt
paprikapulver
1 tsk cayenne
3 msk basilika
3 tsk honung
salt och peppar
10 st libabröd
tomater, hackade
2 st avokado, skivad
babyspenat
bladpersilja

Strimla kycklingen och stek. Krydda med salt och peppar. Rör samman färskost med kryddor och honung. Krydda med salt och peppar. Bre färskost på brödet. Lägg på kyckling, tomater, avokado, babyspenat och persilja.

10 PORTIONER

Libabröd med

SPENAT OCH SVAMP

10 st libabröd
4 dl Président Tartimalin Färskost
3 dl tomatås
750 g champinjoner, skivade
4 rödlök, skivad
babyspenat
400 g riven ost

Bre ut färskost på brödet och ett tunt lager med tomatås. Lägg på svamp och lök tillsammans med babyspenat och ost. Grädda i ca 5 minuter på 250 grader.



Libabröd med LAMMKÖTTBULLAR OCH PICKLAD LÖK

10 PORTIONER



Lammköttbullar

1 kg lammfärs
1 st gul lök, hackad
2 st vitlöksklyftor, pressade
2 st ägg
ströbröd
salt och peppar
smör till stekning

Blanda färs, lök, vitlök, ägg och ströbröd. Krydda med salt och peppar. Rulla till små köttbullar och stek.

4 dl Président Tartimalin Färskost
1 msk timjan
1 msk harrisa
2 st citroner, zest
10 st libabröd
bladpersilja

Rör ihop färskost med timjan, harrisa och zest från citron. Krydda med salt och peppar. Bre färskosten på brödet. Lägg på lammbullar och toppa med rödlök och hackad persilja.

Picklad lök

5 st rödlök, fint strimlad
3 dl rödvinsvinäger
1 dl socker

Rör samman vinäger och socker. Lägg i rödlök och låt dra i minst 1 timme.



Libabröd med **SALAMI OCH OLIVER**

10 PORTIONER

4 dl Président Tartimalin Färskost
2 dl urkärnade oliver, hackade
2 msk basilika, hackad
10 st libabröd
300 g salami
3 st rödlök, skivad
300 g Allerum Präst, riven
ruccola

Rör samman färskost med oliver och basilika.
Bre ut färskost på brödet. Lägg på salami,
rödlök, ost och ruccola.



Skånemejerier

storhushall.skånemejerier.se