

Dubbelsmörgåsar
— till snittar och utflyktsmackor.

Håller sig saftiga, är bekväma att äta och lättare att packa till utflykt än vanliga smörgåsar.

Med smältost, skinka och grönt.

Bred smältost på ljust eller mörkt bröd.
Täck halva antalet smörgåsar med fint hackad rökt skinka + klippt gräslök eller finstrimlad purjo.
Lägg ihop till dubbelsmörgåsar.

Med kokt skinka och
blekselleri.

Bred margarin på ljust eller mörkt bröd.
Täck halva antalet smörgåsar med skivor av kokt skinka + tunt skivad blekselleri.
Lägg ihop till dubbelsmörgåsar.

OBS! Snittar gör du enklast så här:

Gör smörgåsarna av skivad formfranska, kavring eller kluvna tekakor och dela till trekanter.

GOMAN *eve*



Konsumbagarn

Goman, Eve och Konsumbagarn är konsumentägda varumärken, där vi själva har möjlighet att bestämma smak, pris och kvalitet. Sådana egna märken är en viktig del av köptryggheten i Konsum och Domus. Handla konsumentägt!



Provköket

Med leverpastej, baconrulle
och gurka.

Bred leverpastej på ljust eller mörkt bröd.
Täck halva antalet smörgåsar med frasigt stekt baconrulle.
Strö på finhackad ättiksgurka eller färsk gurka. Gurkan kan bytas mot finhackad paprika, röd eller grön.
Lägg ihop till dubbelsmörgåsar.

Med legymsallad och korv
eller skinka.

Bred margarin på ljust eller mörkt bröd.
Täck halva antalet smörgåsar med legymsallad blandad med finstrimlad rökt korv eller skinka.
Doppa resten av smörgåsarna i klippt kryddkrasse eller persilja.
Lägg ihop till dubbelsmörgåsar.

Bjud på smörgås!

Den riktigt goda smörgåsen är festmat — såväl varm som kall.

Både brödet och pålägget hittar du bland maten i Konsum och Domus. Handla konsumentägt!

Prova t ex

Varm smörgås med tomat, ost
och baconrulle.

Täck vita brödskivor med tomatskivor.
Krydda med lite salt, peppar och smulad dragon.

Täck tomaterna med skivad ost.

Lägg en skiva baconrulle på varje smörgås.
Gratinera i övre delen av ugnen, 250—275° i 5—7 minuter.

Du hittar flera recept på varma och kalla smörgåsar, dubbelmackor och landgångar inuti foldern.

Varma smörgåsar med te eller öl är bra bjudmat — kan göras klara i förväg och gratineras i sista stund.

Med leverpastej och champinjoner.

Bred Fransk leverpastej på formfranska eller kavring.

Skölj och skiva råa champinjoner.

Täck pastejen med champinjonskivor.

Klicka på lite bordsmargarin blandat med hackad persilja.

Gratinera i 250°, 7—8 minuter.

Med skinka, sparris och sufflé.

Bred margarin på formfranska.

Täck med tunt skivad rökt eller kokt skinka.

Lägg på väl avrunnen sparris.

Blanda till sufflésmet för 6 smörgåsar:

1 äggula, 4 msk majonnäs och 1 hårt vispad äggvita.

Bred sufflésmeten på smörgåsarna.

Grädda i 225° i mitten av ugnen,

5—7 minuter.

Obs! Sufflésmeten kan bytas mot grovt riven ost.

Gratinera då i 250° i övre delen av ugnen.

Med tomat, rökt korv och örtkryddor.

Blanda margarin på kluvna tekakor.

Täck med skivade färska tomater eller mosade burktomater och strimlad rökt korv.

Strö över stött rosmarin eller basilika.

Täck med riven ost.

Gratinera i 250°, 7—8 minuter.

Du kan också göra väffelgåsar — varma dubbelmackor som gräddas i väffeljärn...

Våffelgås med skinka och ost.

Bred senap eller tomatketchup på skivad formfranska.

Täck halva antalet smörgåsar med skivad rökt skinka eller Goman baconrulle och ost.

Lägg ihop till dubbelmackor. Placera en macka i taget mitt på ett hett väffeljärn.

Grädda 1—2 minuter.

Våffelgås med leverpastej och hackad gurka.

Bred leverpastej på skivad formfranska.

Täck halva antalet smörgåsar med finhackad ättiksgurka.

Lägg ihop till dubbelmackor och grädda som ovan.

Eller prova med en fylld formfranska.

Skär en formfranska i skivor — men så att de hänger ihop i botten.

Lägg brödet på ett stycke aluminiumfolie.

Blanda till fyllningen:

200 g fint strimlad korv, skinka eller baconrulle

100 g grovt riven ost

1 finhackad gul lök

3 msk tomatpuré eller senap

1 dl klippt persilja

3 msk bordsmargarin

Bred fyllning på varannan brödskiva.

Vik upp folien till en kant runt brödet. **Gratiner**a i 250° i mitten av ugnen ca 15 minuter.

Servera med en grönsallad och skär längden i de ofyllda mellanrummen till dubbelmackor.

Goda smörgåsar med sallader och grönt

Med korv och grönt.

Bred margarin på mjukt bröd

— tekaka eller delikatesslimpa.

Täck med fint strimlad salladskål eller riven morot.

Lägg på skivor av rökt korv och garnera med paprikaringar.

Med kalvsylta och rödbetsallad.

Bred margarin på Skånebröd eller kavring.

Lägg på skivad kalvsylta och en topp av rödbetsallad.

Garnera med persilja.

Med ägg och räksallad.

Bred margarin på vitt eller mörkt bröd.

Täck med salladsblad.

Lägg på räksallad och garnera med skivor eller klyftor av hårdkokt ägg och vackra dillkvistar.

Landgång med olika pålägg.

Välj ljust eller mörkt bröd skuret på längden.

Bred på margarin och täck med salladsblad.

Lägg på 3—4 olika sorters pålägg:

1. tunt skivad potatis + sillbitar och dillkvist
tomatskivor + finhackad lök
skinkrulle med mimosasallad eller legymsallad
ost med paprikaring eller rädisor

2. äggskivor med spritsad kaviar
böcklingfiléer + dill
legymsallad eller potatissallad
leverpastej + strimlad stekt baconrulle och tomat eller gurka.

Med skinka och sallad.

1. På mörkt bröd:

Bred margarin på Skånebröd, limpa eller kavring.

Täck med rökt skinka eller baconrulle.

Bred på senap och krydda med smulad dragon eller basilika.

Lägg en topp av legymsallad eller potatissallad på varje smörgås.

Garnera med tomatklyftor och gurka eller purjoringar.

2. På vitt bröd:

Bred margarin på tekaka eller formfranska.

Täck med mimosasallad eller legymsallad.

Bred leverpastej på skivor av kokt eller rökt skinka och rulla ihop.

Lägg en eller två skinkrullar på varje smörgås.

Garnera med halva ananasringar och urkärnade halva druvor.