



# Sommerens lækre grillmadder

4 lækre  
opskrifter

# Lækre grillmadder

## – den perfekte sommermad.

På varme dage og lange, milde aftener, når duften af grillen fylder luften, ved du, at det er sommer. I denne brochure deler vi fire lækre opskrifter på grillmadder med dig. De er perfekte til sommerens mange grillfester – de kan nydes som en mættende snack, tages med på udflugter eller serveres som en let middag sammen med en frisk salat. Grill brødet, indtil det er sprødt og gyldent med de karakteristiske grillstriber.

*Mmm... sommeren er servered.*

### Bookmaker toast

– grillmad med entrecôte, peberrod og æggeblomme

Bookmakertoast er en ægte klassiker. Elegant, hurtigt lavet og uovertruffen med et lækkert stykke grillet entrecôte, krydret peberrod og cremet æggeblomme på en varm toast.

#### DIJONCREME

2 dl crème fraîche naturel  
4 spsk dijonsennep  
2 tsk flydende honning  
2 knivspidser fint salt

#### Grilltips.

Vend kødet så lidt som muligt så bliver kødsaften i kødet.

#### INGREDIENSER

4 portioner  
4 skiver Pågen Grødbrod  
Dijoncreme  
500 g entrecôte  
4 blade romansalat  
1 rødløg  
4 æggeblommer  
2 dl friskrevet peberrot (10 cm)  
0,5 tsk salt  
2 knivspidser sort peber, kværnet  
1 tsk olivenolie

#### GØR SÅDAN HER

Lad entrecôten hvile i en time ved stuetemperatur inden du begynder. Krydr med salt og peber. Grill kødet i 2-3 minutter på hver side og lad det hvile på et skærebræt.

Vask salatblade og skær løget i skiver. Skræl og riv peberroden fint. Dryp lidt olivenolie på brødet og grill, indtil det har fået lidt farve. Bland dijonsennepcremen og læg den på brødet. Læg salat og løg på. Skær entrecôten i skiver og læg dem ovenpå salaten. Top med frisk peberrod og cremet æggeblomme. Magnifico!



## Portobello grilled cheese

### – vegogrillmad med svamp, løg og smeltet gruyèreost

Klar til en rigtig smagsbombe? Portobello grilled cheese er en varm sandwich fyldt til randen med portobellosvamp, skalotteløg, creme cheese, timian og smeltet Gruyère ost.

#### INGREDIENSER

4 portioner  
4 skiver Pågen JätteFranska  
200 g portobellosvamp  
2 skalotteløg  
4 spsk smør  
1 revet hvidløgsfed  
2 tsk hakket frisk timian  
2 knivspidser salt  
3 spsk creme cheese  
200 g revet gruyèreost

#### GØR SÅDAN HER

Skær portobellosvampene og skalotteløgene i skiver. Steg løgene i halvdelen af smørret i cirka 10 minutter, indtil de er bløde og gyldne. Sæt dem til side. Steg svampene med hvidløg og timian i resten af smørret, indtil de er gyldne. Tilsæt lidt salt efter smag. Bland creme cheese og revet Gruyère ost sammen. Fordel blandingen på halvdelen af brødene, sammen med svampene, og læg derefter de resterende skiver brød ovenpå. Grill i et sandwichjern, indtil de er gyldenbrune, og osten er smeltet. Server straks.





## Grillet pizzatoast

– med røget skinke, smeltet ost og frisk oregano

Italiensk kærlighed møder dansk sommer. Børnevenlig lækker pizzatoast med dejlig tomat sauce, røget skinke, smeltet ost og frisk oregano. Perfekt som frokost i solen, afslappet fredagshygge eller som buffet når du har gæster.

### INGREDIENSER

4 portioner  
8 skiver PagenLimpa  
1 dl færdig tomat sauce  
4 skiver røget skinke  
½ dl frisk oregano  
8 skiver smagfuld ost  
Rucola

### GØR SÅDAN HER

Fordel tomat sauce på brødsiverne. Læg rucola, skinke, oregano og ost mellem brødene. Grill i et sandwichjern indtil de er gyldenbrune og osten er smeltet. Server straks.

## Den lækreste grillede forret

– med chèvre, honning, pinjekerner og friske figer

Overrask gæsterne med sommerens lækreste forret med chèvre, honning, pinjekerner og friske figer på en varm toast. En grillet forret er den bedste start på en hyggelig middag i aftenssolen.

### INGREDIENSER

4 portioner  
4 skiver Pagenbrød efter eget valg  
0,5 dl olivenolie  
4 friske figer  
200 g chèvre  
2 spsk flydende honning  
2 spsk pinjekerner  
1 tsk flagesalt  
Sort peber  
Frisk timian

### GØR SÅDAN HER

Start med at pensle brødsiverne med olivenolie. Grill dem gyldne i et par minutter. Læg halverede figer og stykker af chèvrest på brødet. Dryp honning over og drys pinjekerner på. Grill yderligere et par minutter, indtil osten smelter let. Drys flagesalt over, kværn sort peber på og top med timian. Oh la la!



## *Alle tiders brød*

Brød er mere end bare morgenmad. Du kan grille, riste, folde, skære det i skiver eller toppe det med alle mulige lækre pålæg. Sandwichen er supernem at lave og kan spises hvor som helst – på stranden, på udflugten og til en grillaften.

Vidste du forresten, at brød er en af de mest miljøvenlige ting, du kan spise? Klimaaftrykket ligger omtrent på samme niveau som pasta og bælgfrugter. Læs mere om vores miljøvenlige brød, bagt med plantebaserede råvarer på [pagen.dk](http://pagen.dk)

*God sommer  
ønsker vi hos Pågen.*

