

Krispig italiensk gårdssmörgås

4 mackor

4 skivor Rustik Levain

2 mozzarella à 125 g

250 g körsbärstomater, halverade

4 skivor prosciutto

4 msk finhackad basilika

olivolja av god kvalité

flingsalt & svartpeppar

Värm ugnen till 175 grader. Lägg prosciutto-skivorna på en plåt med bakplåtspapper. Rosta i ugnen ca 5 minuter eller tills prosciutton är krispig. Låt svalna och smula sönder till mindre bitar. Rosta brödet. Riv sönder mozzarellan och lägg på. Toppa med körsbärstomater, prosciuttosmulor och basilika. Ringla över olivolja och strö över salt och peppar.

Krämig Green Goddess-dröm

4 mackor

4 skivor Rustik Levain

4 salladsblad

1 avokado, skivad

100 g gurka, skivad

1 dl edamamebönor (soyabönor)

krasse och skott

olivolja av god kvalité

Green Goddess-röra

100 g cream cheese

2 msk majonnäs

1 msk finhackad gräslök

1 msk finhackad persilja

1 tsk finhackad dragon

½ liten vitlöksklyfta, pressad

en skvätt färskpressad citronsaft

½ tsk rivet citronskal

salt och svartpeppar

Rör eller mixa ihop ingredienserna till röran. Smaka av med salt och peppar och bred på brödsnivorna. Lägg på salladsblad, avokado och gurka. Toppa med edamamebönor, krasse och skott. Ringla över lite olivolja. *Tips! Har du ont om tid kan du göra en röra med färdigköpt pesto och cream cheese.*

Tomatigt söt Croque Madame

4 mackor

8 skivor Rustik Levain

4 skivor rökt skinka

ca 12 skivor ost, t ex edamer eller cheddar

2 msk dijonsenap

4 ägg

smör till stekning

krasse till garnering

flingsalt och svartpeppar

250 g körsbärstomater, halverade

ca 1 msk olivolja

salt

Värm ugnen till 150 grader. Lägg ut tomaterna på en plåt. Blanda försiktigt med olja och salt. Låt stå i ugnen ca 1 timme, håll koll så att de inte bränns. Låt svalna. Höj värmen till 225 grader. Lägg fyra av brödsnivorna på en plåt. Bred på lite senap, lägg en skiva skinka och ca tre ostskivor på varje. Lägg resterande bröd ovanpå. Grilla i översta delen av ugnen 5–8 minuter eller tills bröden börjar bli gyllenbruna. Stek äggen i smält smör och lägg ett på varje smörgås. Salta, peppra och toppa med tomater och krasse. *Tips! Det passar utmärkt att använda bröd som har blivit lite torrt.*

Rikliga riddare med godsaker

8 stycken

8 skivor Rustik Levain

4 ägg

1 dl mjölk

1 tsk vaniljsocker

en nypa salt

1 dl strösocker

2 tsk kanel

smör till stekning

1 ½ dl vispgrädde

ca 50 g vit choklad

250 g färska bär

Vispa grädden och ställ åt sidan. Vispa ihop ägg, mjölk, vaniljsocker och salt. Blanda socker och kanel i en djup tallrik. Doppa brödsnivorna i äggblandningen och låt rinna av. Stek brödet i smält smör på båda sidor tills det är gyllenbrunt. Doppa direkt i socker- och kanelblandningen. Lägg upp på ett fat och toppa med en klick vispad grädde och bär. Riv över vit choklad. *Tips! Använd gärna bröd som har blivit lite torrt.*