

BJUD PÅ SMAKFULLARE UPPLEVELSER MED KNÄCKEBRÖD



KNÄCKE TILL VARJE MÅLTID

**Att en krispig och god knäckemacka
passar bra till frukost eller lunch är
nog de flesta överens om.**

Men serveringsmöjligheterna är faktiskt väldigt många fler än så. Framförallt idag när trenden för knäckebröd går mer mot njutning och spännande smaksättningar och allt fler människor fokuserar på hälsosamt välmående.

Genom kreativa topping- och serveringsförslag vill vi därför visa dig hur du på konferensen, eller i restaurangen och baren, enkelt kan bredda din användning av våra goda och omtyckta knäckebröd och samtidigt öka dina gästers njutning.

Testa dem redan idag, vi lovar att de kommer göra succé!





SPÄNNANDE SPREADS

Varför inte byta ut bullarna eller kakorna i konferenspausen mot välsmakande knäckemackor? Vi lovar ett energin efteråt kommer vara mycket bättre. Med en spännande spread sätter du dessutom en snygg personlig touch och höjer upplevelsen ytterligare.

Morotsspread med ingefära

500g morötter
20g kallpressad rapsolja
35g grovriven ingefära
salt och peppar

1. Skala och dela morötterna i bitar.
2. Koka morötterna mjuka i en kastrull med vatten.
3. Mixa de kokta morötterna och oljan till en puré.
4. Tillsätt ingefäran och smaka av med salt och peppar.

● **PASSAR TILL:** Wasa Krögarens

Edamamespread

250g frysta edamamebönor (sojabönor)
6g dill
1 msk citronsaft
1/2 dl olivolja
chiliflakes
salt

1. Mixa bönor, dill, citronsaft och olja.
2. Smaka av med chiliflakes och salt.

● **PASSAR TILL:** Wasa Gammelgården

SMAKSATTA SMÖR

Sätt ribban direkt när dina gäster slår sig ned i restaurangen genom att servera ett vackert vispat och smaksatt smör till brödkorgen. Den härligt luftiga konsistensen och den oväntade smaken ger garanterat en lyxig känsla av kvalitet och gott hantverk.

Rucola- och citronsmör

75 g rucolasallad
3/4 dl olivolja
1 1/2 msk citronsaft
500 g rumsvarmt smör
rivet skal från 1 citron
salt

1. Mixa rucolasallad, olivolja, citronskal och citronsaft till en slät puré.
2. Vispa smöret fluffigt. Tillsätt purén och blanda ihop.
3. Smaka av med salt.

● **PASSAR TILL:** Wasa Din Stund

Sojasmör

500 g rumsvarmt smör
1 msk risvinäger
2 msk japansk soja
1 msk wasabipasta
2 msk svarta sesamfrön

1. Vispa smöret fluffigt.
2. Häll i vinäger, soja, wasabi, sesamfrön och vispa ihop.

● **PASSAR TILL:** Wasa Surdeg Gourmet





ROLIGA RÖROR

Goda rörer höjer inte bara smakupplevelsen, utan skapar även oändliga serveringsmöjligheter för ditt knäckebröd. Du kan exempelvis bryta brödet i småbitar, lägga på en generös klick röra och servera dem som snittar eller ett lite nyttigare och matigare snack. Eller varför inte ställa fram rörer och bröd i baren och låta gästerna själva skapa ett gott tilltugg till drinken?

Sriracha-hummus

400 g kikärter på burk
1 st vitlöksklyfta
1 msk tahini
1 msk citronsaft
1 tsk spiskummin
3 msk olivolja
ca 1 msk sriracha
salt

1. Skölj kikärtorna och låt rinna av.
2. Skala vitlöken.
3. Mixa alla ingredienser i en matberedare.
4. Smaka av med salt.

● **PASSAR TILL:** Wasa Krögarens

Tips!
Ont om tid? Köp färdig hummus och smaksätt den sedan med exempelvis sriracha!

Getoströra

300 g Chèvre
1 dl smetana
1 msk honung
4 g mynta
salt och peppar
frukt efter säsong

1. Skär bort kanterna från Chèvren och smula ner osten i en matberedare.
2. Lägg i smetana, honung, mynta och mixa till en slät kräm.
3. Toppa med säsongens frukt och dekorera med mynta.

● **PASSAR TILL:** Wasa Din Stund

Italiensk röra

15-20 g ansjovisfiléer
250 g färskost
2 dl grovriven parmesan
1/2 dl hackad gräslök

1. Hacka ansjovisen och blanda ihop med färskost, parmesan och gräslök.
2. Smaka av med salt och peppar.

● **PASSAR TILL:** Wasa Surdeg Gourmet

SMÖRA OCH RÖRA – SMART MACKEMATIK

Maximera hållbarheten

Om du har buffé, ställ gärna din smörskål i en lite större skål med is i botten så håller sig smöret fräscht under hela serveringen.

Dela upp tillgångarna

Får du spreads och röror över från lunchen passar det utmärkt att servera dem på knäcke till konferensfikat på eftermiddagen. Bryt bara brödet i lagom storlekar och dekorera toppingen med lite örter, frukt och grönsaker.

Knäck kalkylen

Knäckebröd är inte bara ett klassiskt tillbehör både till och innan måltider – det är också ett ekonomiskt smart alternativ jämfört med många mjuka bröd och kan hjälpa dig att sänka dina råvarukostnader.

Slösa inte i onödan

Släng inte bort pengar genom att kasta råvaror då de börjar blir lite ledsna och tråkiga. Använd dem till dina knäckeröror, smör och spreads istället!

Har t.ex. rucolan börjat slokna?
Mixa ihop den med olja och citron.
Då håller den sig längre och du
kan själv bestämma när du
vill göra själva smöret.



Kontaktinformation

**Stockholm, Södermanland,
Östergötland och Gotland**
Johan Andreasson
Tel: 073-050 68 30
johan.andreasson@barilla.com

Norra Sverige
Per Salqvist
Tel 073-429 08 97
per.salqvist@barilla.com

**Mälardalen, Dalarna
och södra Norrland**
Martin Spannberg
Tel: 073-429 08 96
martin.spannberg@barilla.com

Västra Mellansverige
Tord Magnusson
Tel 073-429 09 96
tord.magnusson@barilla.com

**Småland, södra Halland, Blekinge
och Skåne**
Petra Nilsson
Tel 070-216 54 18
petra.nilsson@barilla.com