

Jennie Shapter WRAPS
Enkle opskrifter på fyldte wraps; sprængfulde af smag og friskhed, perfekte til madpakken, skovturen og det lette måltid.

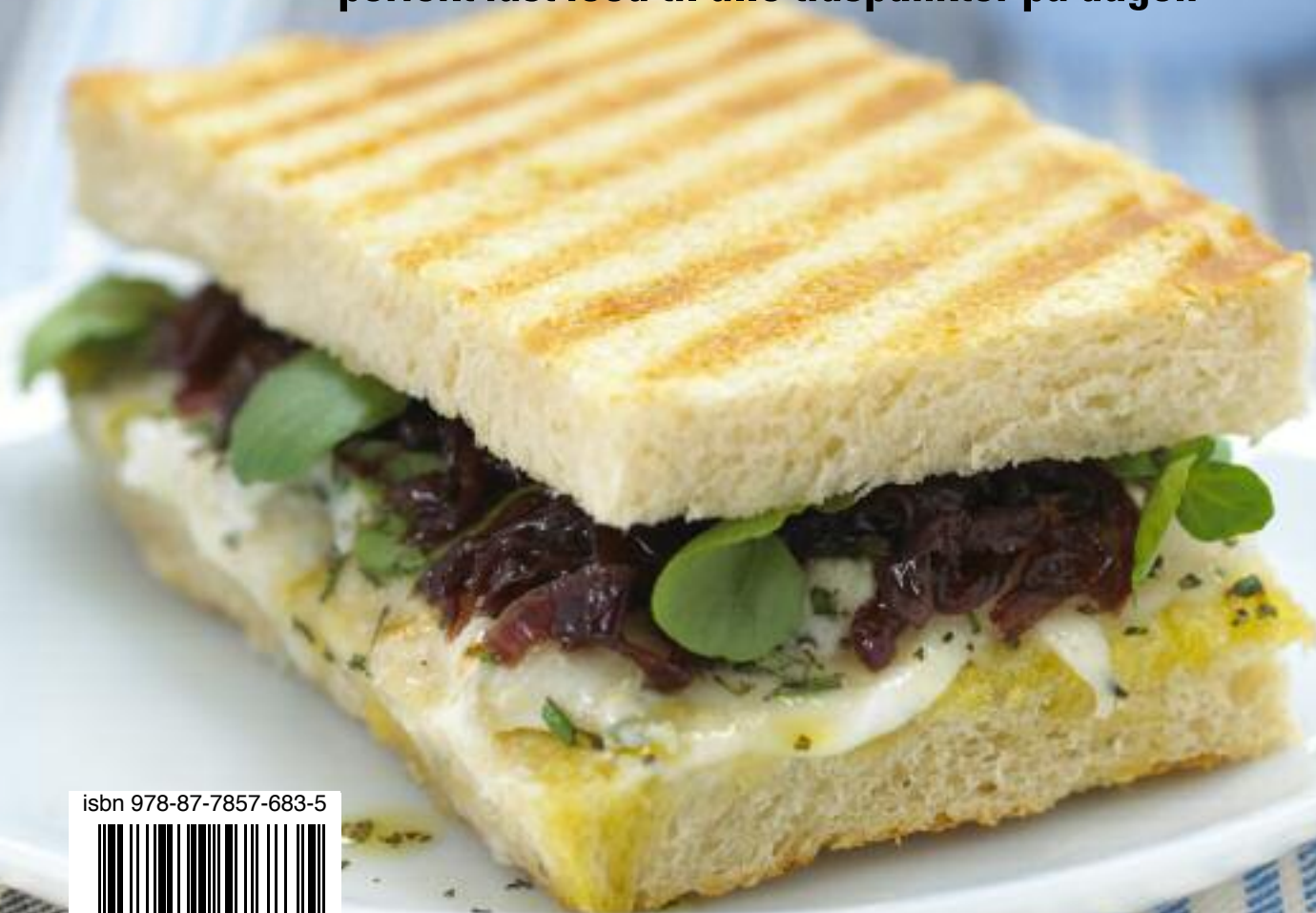


Maxine Clark PIZZA
Pizza er alle yndlingsspise, når vi taler om hurtig mad. Med disse italienske opskrifter kan du lave velsmagende pizza, calzone, focaccia og andre lækre madbrød i din egen ovn.

www.atelier.dk

Printed in China

Enkle og lækre opskrifter på originale, italienske ristede sandwich
- perfekt fast food til alle tidspunkter på dagen



isbn 978-87-7857-683-5



9 788778 576835

Jennifer Joyce

ATELIER

PANINI

Simple opskrifter på klassiske italienske sandwich
JENNIFER JOYCE fotos af William Reavell



Er du træt af de samme ensformige sandwich?

Så er panini svaret. Disse originale italienske sandwich laves med fyld af fløjlsblød ost, der smelter, og velsmagende kød eller grøntsager, alt sammen mellem sprødristet brød. Der skal kun nogle få enkle ingredienser til og en elektrisk panini toaster eller en rille grillpande for at tilberede lækker, enkel mad i en fart.

Begynd dagen med et mættende måltid, som kun tager fem minutter at tilberede. **Panini til morgenmad** rummer gode ideer til sandwich til morgenmad eller brunch, som f.eks. æg, bacon, spinat og vellagret cheddar, og røget laks, flødeost, tomat, rødløg og kapers.

Under **Panini med kød** finder du gode ideer til snacks, frokost og en let middag. Prøv krydret salami, provolone, artiskok og peperoncini, eller hvis du godt kan lide italiensk pizza, er pepperoni, mozzarella, sorte oliven og pesto en kombination, du helt sikkert vil synes om.

Kreative ideer til **Panini med grøntsager** beviser, at kød ikke er nødvendig for at give smag. Prøv grillet aubergine, rødløg, ricotta og pesto af soltørrede tomater eller den enkle, men fine blanding af portobello champignon med taleggio og pesto.

www.atelier.dk

PANINI





PANINI

Enkle opskrifter på originale italienske sandwich

JENNIFER JOYCE *fotograferet af William Reavell*



ATELIER

Denne bog er tilegnet dem, der er de bedste til at afprøve mine opskrifter, nemlig min familie – Liam, Riley og Pat.

Senior Designer **Paul Tilby**
Senior Editor **Julia Charles**
Production **Toby Marshall**
Publishing Director **Alison Starling**

Food Stylist **Gizzy Erskine**
Stylist **Helen Trent**
Indexer **Hilary Bird**

First published in the
United Kingdom in 2008
by Ryland Peters & Small

Text © Jennifer Joyce 2008
Design and photographs
© Ryland Peters & Small 2008
© Forlaget Atelier, Søborg 2008
mail@atelier.dk, www.atelier.dk
Oversat af Anette Wulff
ISBN 978-87-7857-683-5



**Se alle kokebøgerne på
www.atelier.dk**

Bemærk

- Opskrifterne i denne bog er skrevet til brug sammen med en specielt designet panini toaster. Hvis du ikke har en panini toaster, kan du alligevel bruge opskrifterne og lave din egen panini på en stegepande eller en grill-pande og bruge en paletkniv af metal. Opvarm blot en pande ved høj varme, læg den tilberedte panini på, og steg den 2-3 min. på begge sider, mens du presser den ned med paletkniven.
- Alle ske-mål er strøgne, med mindre andet er angivet.
- Ovnen bør forvarmes til den angivne temperatur. Opskrifterne i denne bog blev afprøvet i en almindelig ovn. I en varmluftsovn følges brugsvejledningen for at tilpasse temperaturen.

INDHOLD

| | |
|-----------------------|----|
| indledning | 6 |
| panini til morgenmad | 8 |
| panini med kød | 16 |
| panini med grøntsager | 42 |
| panini til dessert | 54 |
| tilbehør | 60 |
| register | 64 |

