

# 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 omtäckta 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

500 g morötter  
20 g kallpressad rapsolja  
35 g 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

250 g frysta edamamebönor (sojabönor)  
6 g 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 röror 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 röror 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