



Digg påsmurt



Litt historie...

Hvor og når begynte man egentlig å spise brødmatt med noe på? Spor fører helt tilbake til 9500 år før Kristus, men påsmurt slik vi kjenner det i dag ble mer kjent og utbredt i middelalderen. Da ble skiver av brød rett og slett brukt som tallerken for den egentlige middagen for deretter å bli spist eller gitt til hundene. Godt med tanke på matsvinn eller enkel og miljøvennlig oppvask!

Påsmurt har lange tradisjoner i Norge, vi er tross alt et brødspisende folk. Både til hverdags og fest, ja nær sagt ved en hver anledning har brødmatt blitt servert til gjester i Norge.

Akkurat nå er det toast og litt spesielle eksotiske baguetter, som f.eks «Bahn Mi» som er det «hotteste», men kanskje det er en idé å sette et godt reallt smørbrød på menyen? Enkle eller bugnende, store eller små, varme eller kalde. Påsmurt kan varieres nesten i de uendelige.

Viktig uansett påsmurt er at det ikke blir tørt å spise. Et tips fra oss er å bruke en av Smaksmajonesene fra Mills eller Rydbergs. Dette gir både god saftighet og en skikkelig frisk spiss på smaken.

I dette kompendiet har vi satt sammen endel tips til tradisjonelle og nye smørbrød, sandwicher, wraps, baguetter og toast. Vi håper du blir fristet til å teste noe av dette.

Kanskje finner du på en ny bestselger til menyen din?



Sett unik smak på menyen din!

Mills Red Mango Chilli majones – med både sødme og styrke i perfekt smaksbalanse



Mills Peppermajones – med en markert, men balansert smak av nykvemet, aromatisk svart pepper

NYHET



NYHET

Mills Srirachamajones – når det skal være litt ekstra styrke og fres i smaken



Mills White Aidi – fordi hvitløk og majones hører sammen, da smaker det som denne, godt!



Rydbergs Trøffelmayo – kremet, med balansert syre og trøffelsmak, setter en ekstra spiss på det du serverer



Mills Yellow Currymajones – og da mener vi curry med mye og distinkt smak



Inspirasjon til



Smørbrød



Toast



Wraps



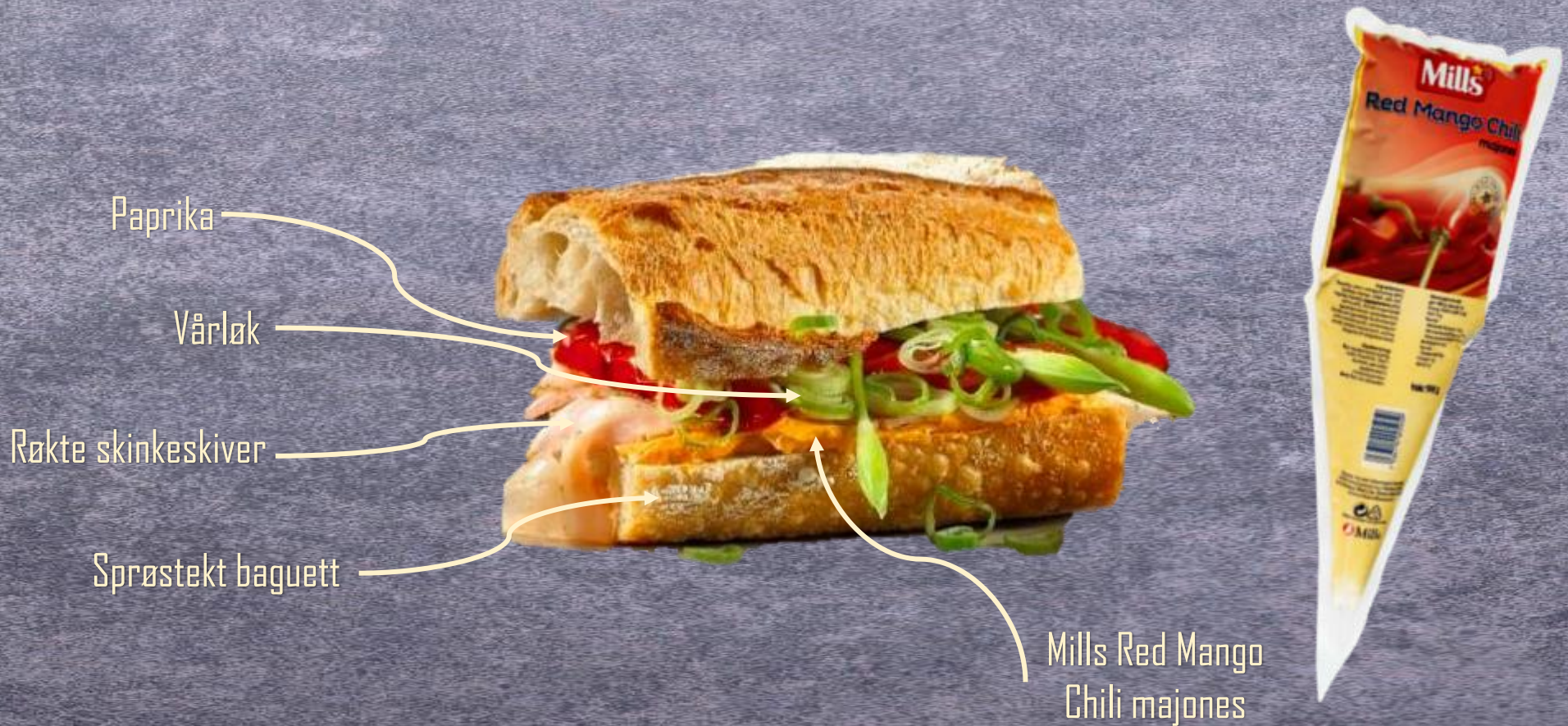
Sandwich



Baguetter



Baguett med skinke og Mango Chili Majones



Baguetter



Banh mi



Baguetter

Her er full oppskrift på Banh mi



Wrap med kylling & Currymajones

Frisk salat

Plantego
Bulgursalat

Stekt kylling

Frisk dill

Fennikel

Myk tortilla



Mills Yellow
Currymajones

Wrap med spekeskinke & White Aioli

Frisk salat

Plantego
Byggrynssalat

Gressløk

Spekeskinke

Slangeagurk

Myk tortilla



Mills White Aioli

Wrap med krepsehaler & White Aioli



Wrap med Bulgursalat, rødbete & Peppermajones



Mills Peppermajones



Bladspinat

Myk tortilla

Plantego
Bulgursalat blandet med
rødbete

Karbonadesmørbrød med speilegg og Peppermajones



Mills Peppermajones



Dryss av persille og chiliflak

Speilegg

Tomat

Saftig karbonade

Ruccola

Bladsalat

Tynt lag margarin

Godt brød

Smørbrød

Godt tips: Smør alltid på et tynt lag margarin på brødet.
Det forsegler og hindrer at brødet blir bløtt av andre råvarer



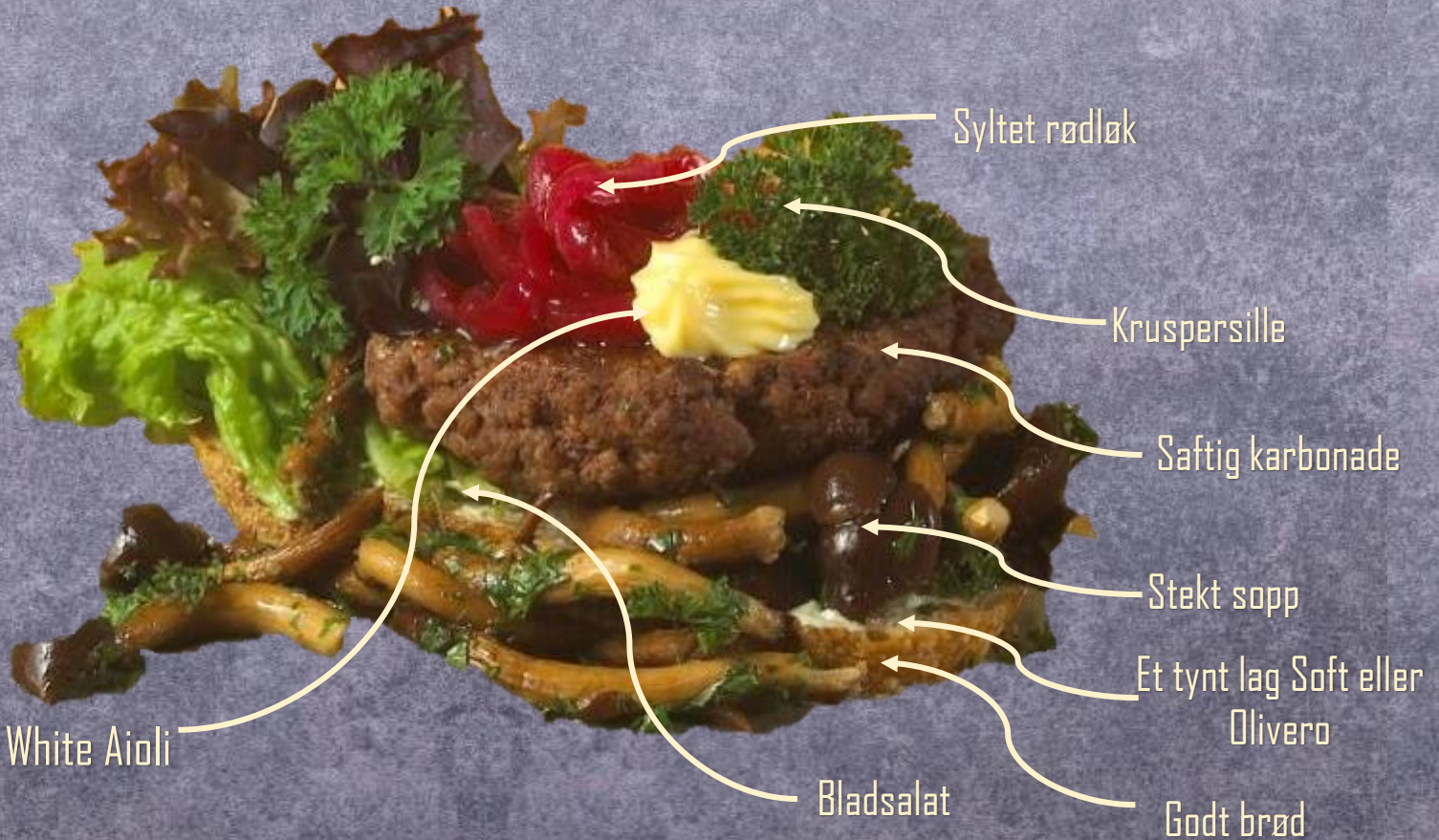
Karbonadesmørbrød med gratinert Jarlsberg & Trøffelmayo



Karbonadesmørbrød med stekt sopp & White Aioli



Mills White Aioli



Roastbeefsmørbrød med ananas, granateple & Srirachamajones



Mills
Srirachamajones



Bladsalat

Ananas

Granateplekjerne

Lett Chilidryss

Tynne skiver
Roastbeef

Et tynt lag Soft
eller Olivero

Godt brød

Friske urter til pynt

Roastbeefsmørbrød med paprika og Peppermajones



Mills
Peppermajones



Timian

Bladsalat

Pepperdryss

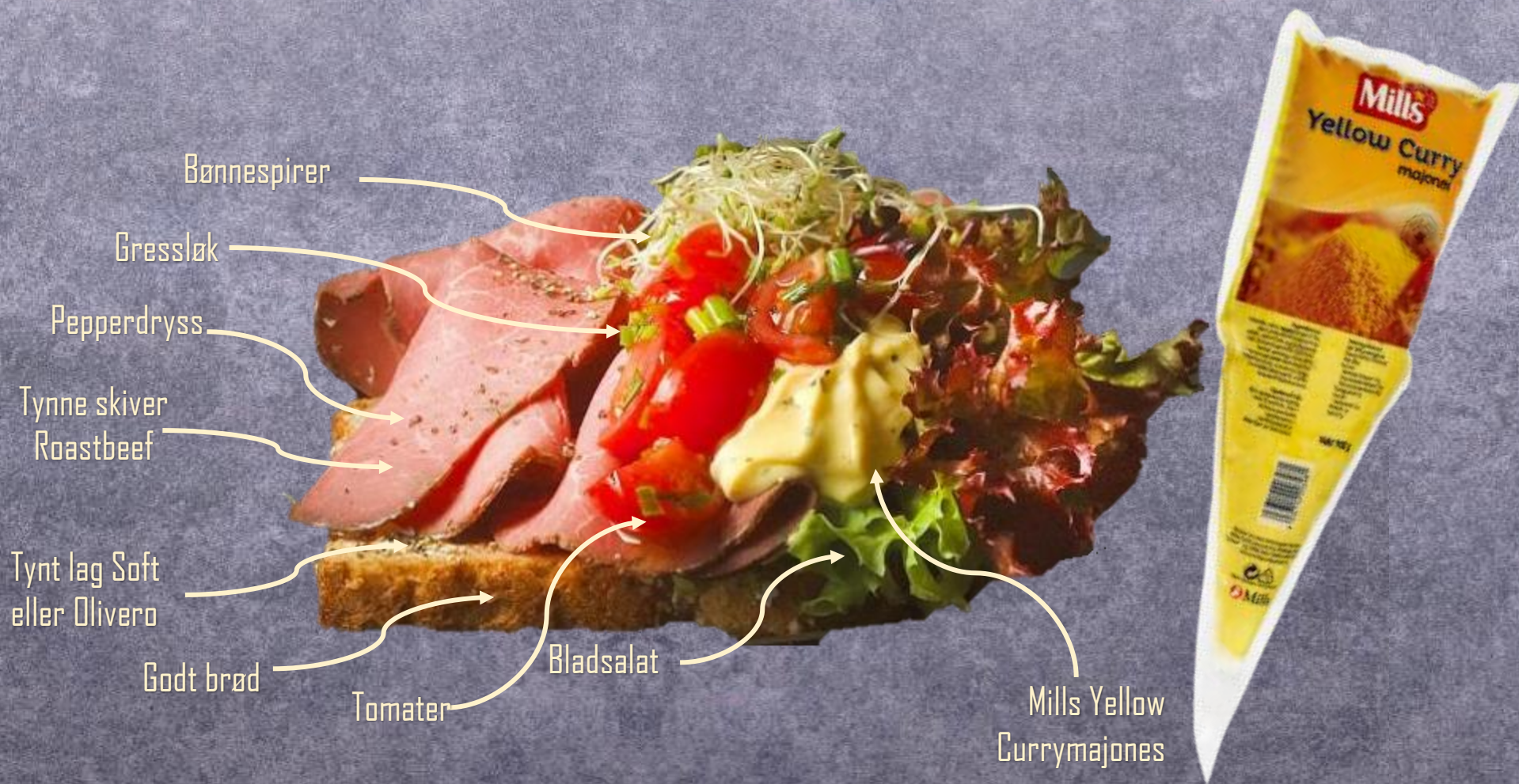
Grillet Paprika

Tynne skiver Roastbeef

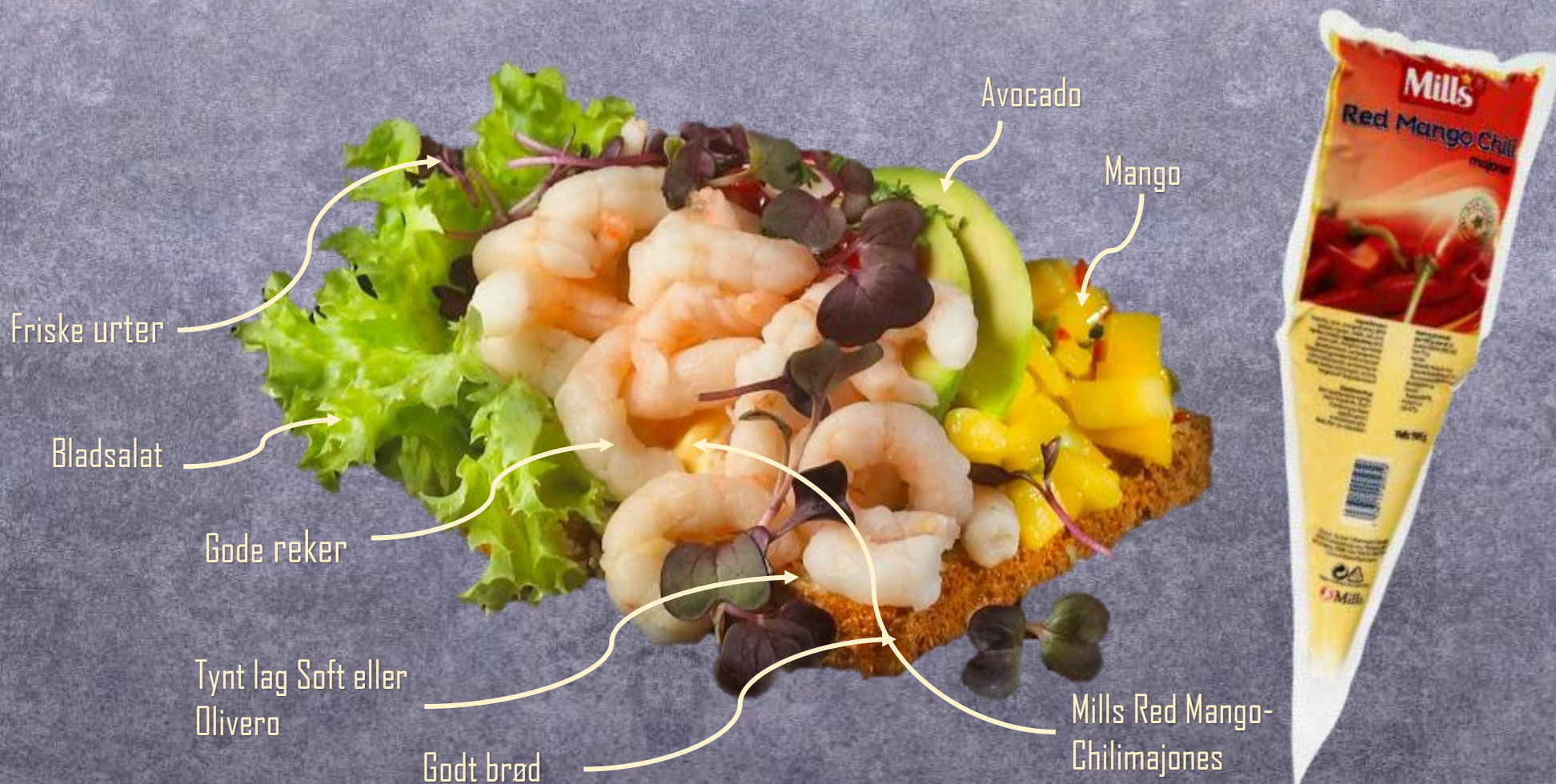
Tynt lag Soft eller
Olivero

Godt brød

Roastbeefsmørbrød med tomater og Currymajones



Rekesmørbrød med mango og Mango-chili majones



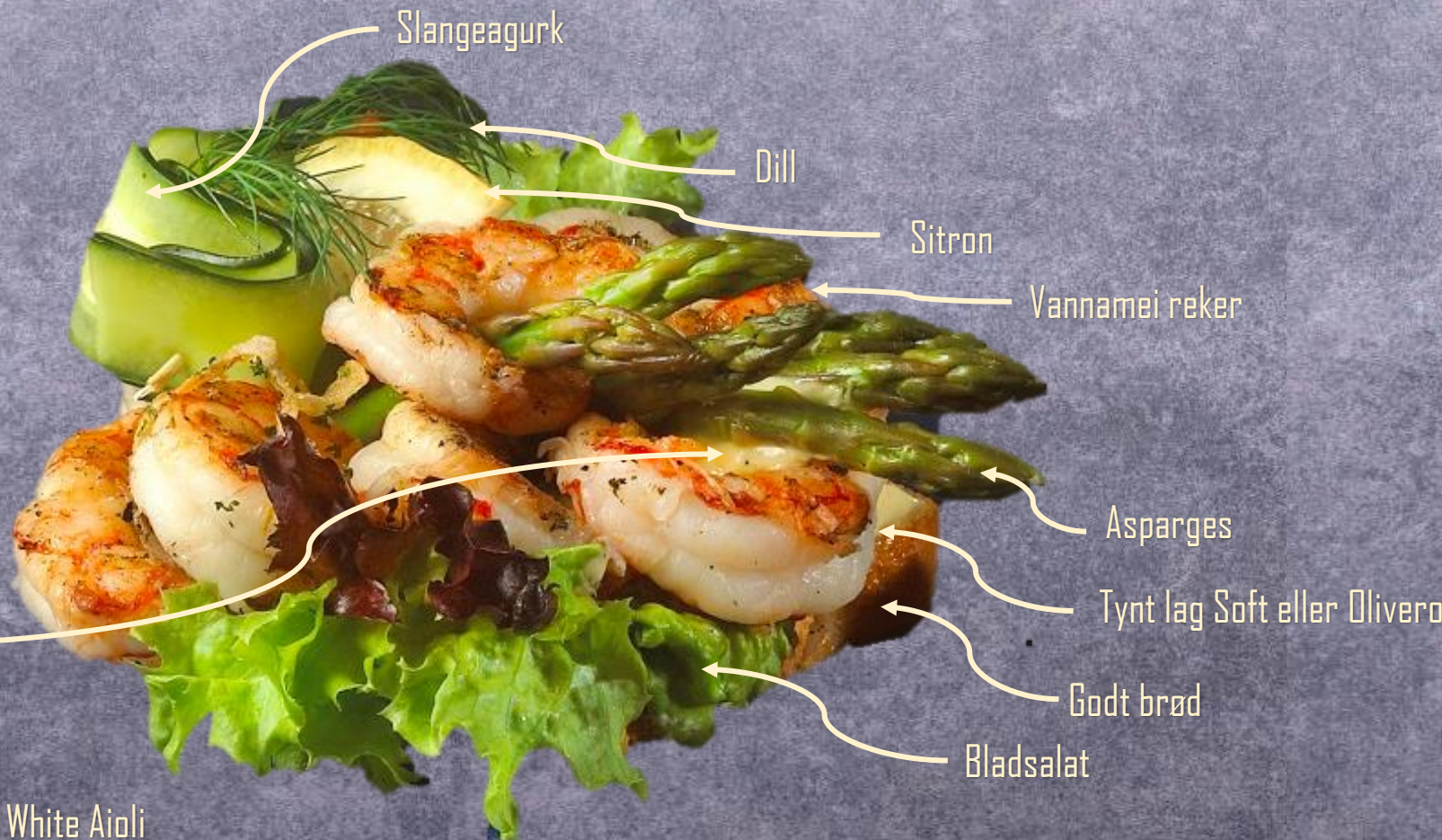
Rekesmørbrød med granateple, lodderogn og Srirachamajones



Vannamei reker med asparges, agurk og White Aioli



Mills White Aioli



Slangeagurk

Dill

Sitron

Vannamei reker

Asparges

Tynt lag Soft eller Olivero

Godt brød

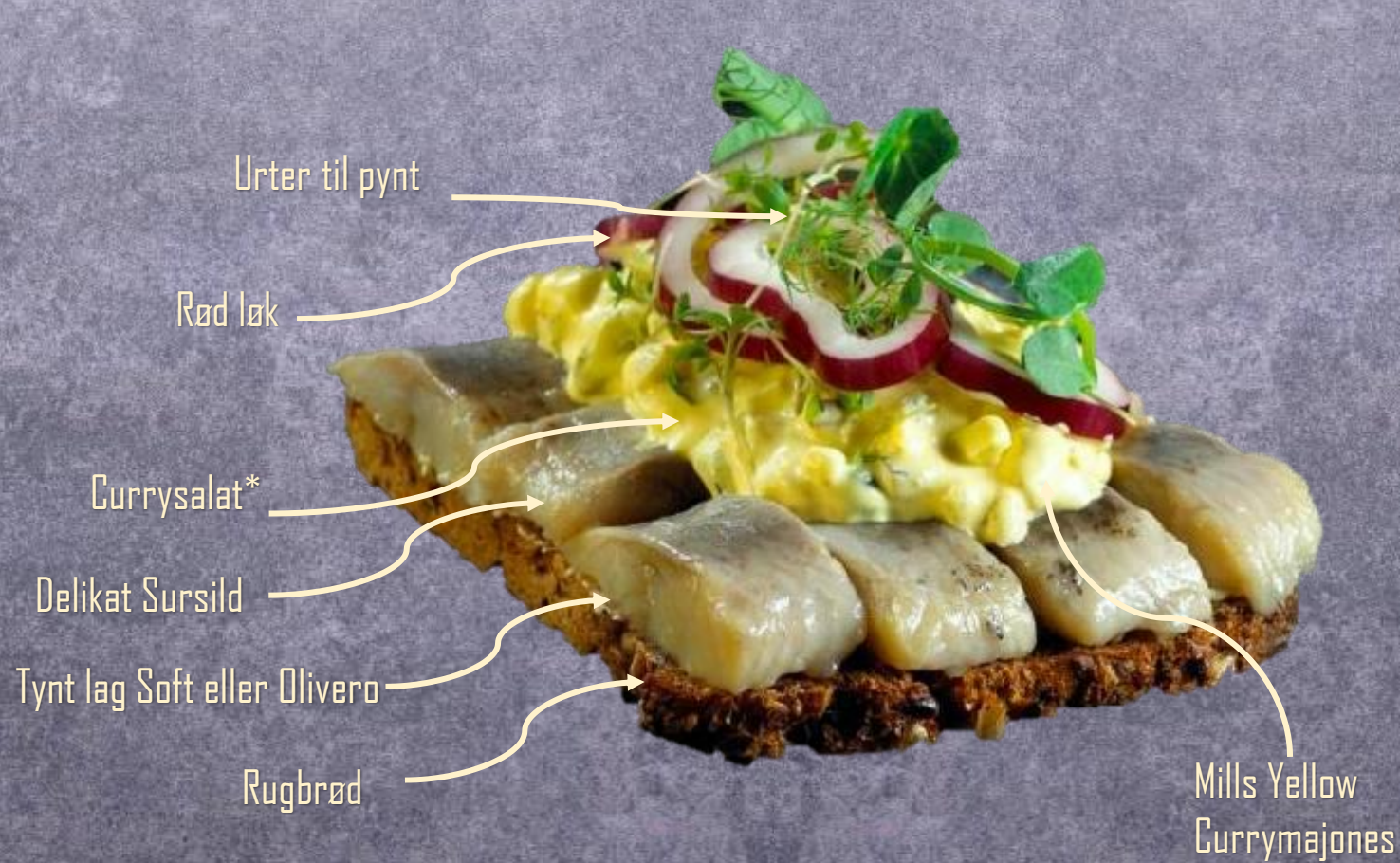
Bladsalat

Ingefærsild, vinkokt potet, tomat og urtesalat

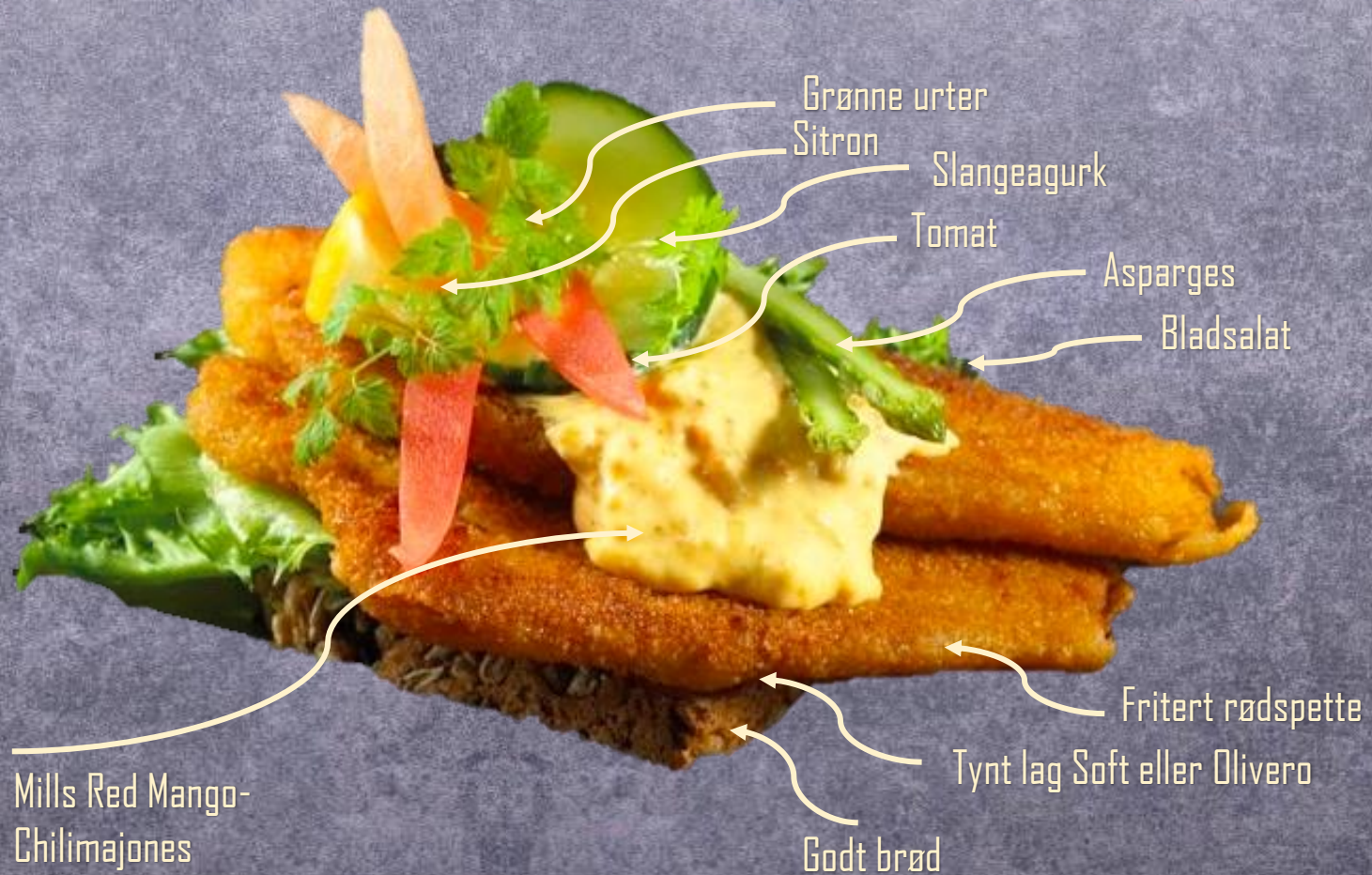


Mills
Red Mango-
Chilimajones

Sildesmørbrød med currysalat



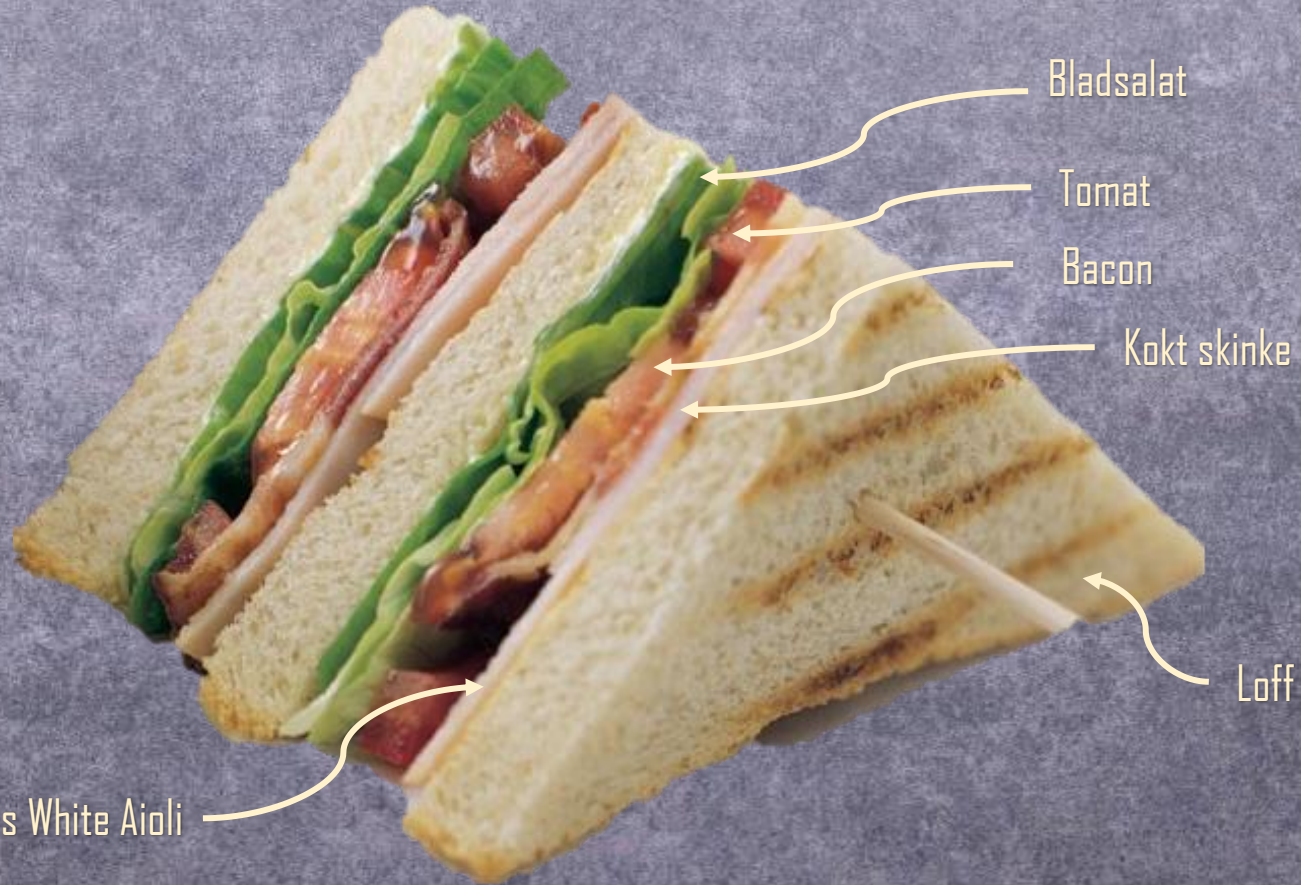
Panert rødspette med Mango-chili majones



Vegetarblings med søtpotet og Trøffelmayo



Club Sandwich med skinke og Aioli



Sandwich



Spekeskinkesandwich med Peppermajones



Mills
Peppermajones



Grovt formbrød

Tomat

Spekeskinke

Rucola

Bakt paprika

Sandwich



Trippel B sandwich med Srirachamajones



Mills
Srirachamajones



Toastet brød

Bladpersille

Bacon

Bladsalat

Plantego Bygg & Bønne salat

Sandwich



Sandwich Middelhavsvri med Aioli



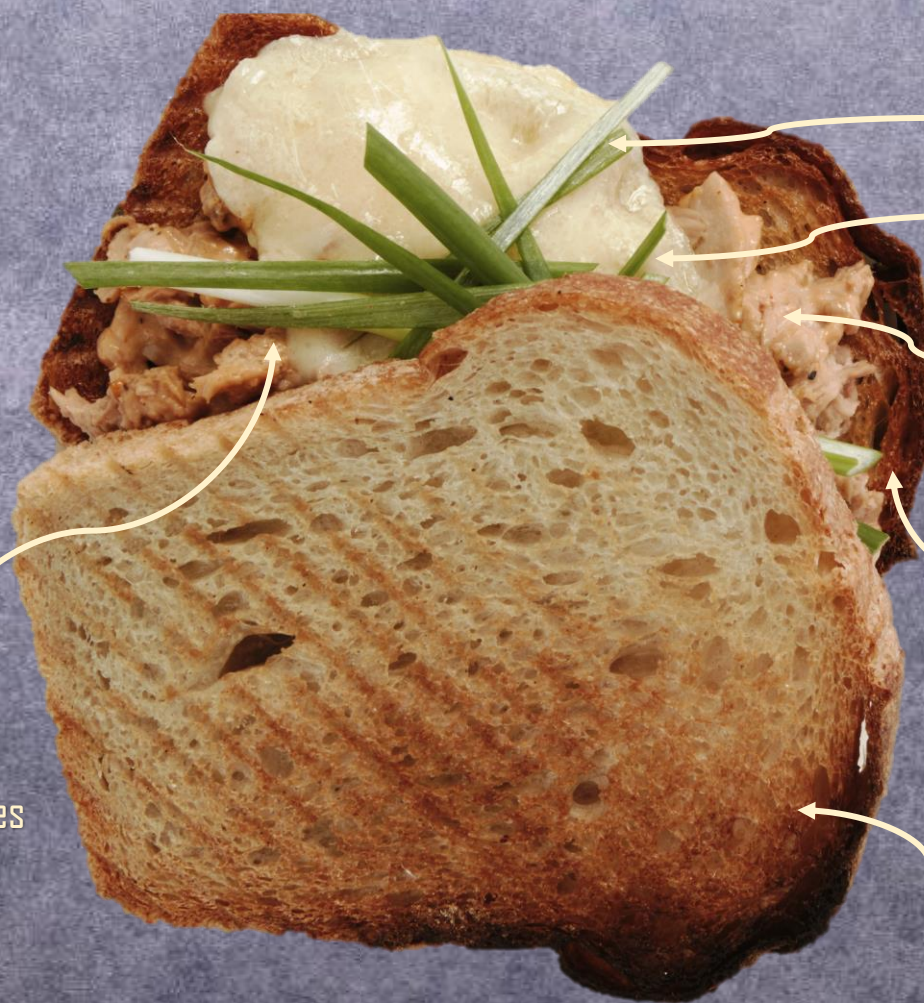
Sandwich



Tuna Melt toast med Peppermajones



Mills
Peppermajones



Vårløk

Gulost

Tunfisk i vann

Tynt lag Soft eller Olivero

Godt brød

Toast

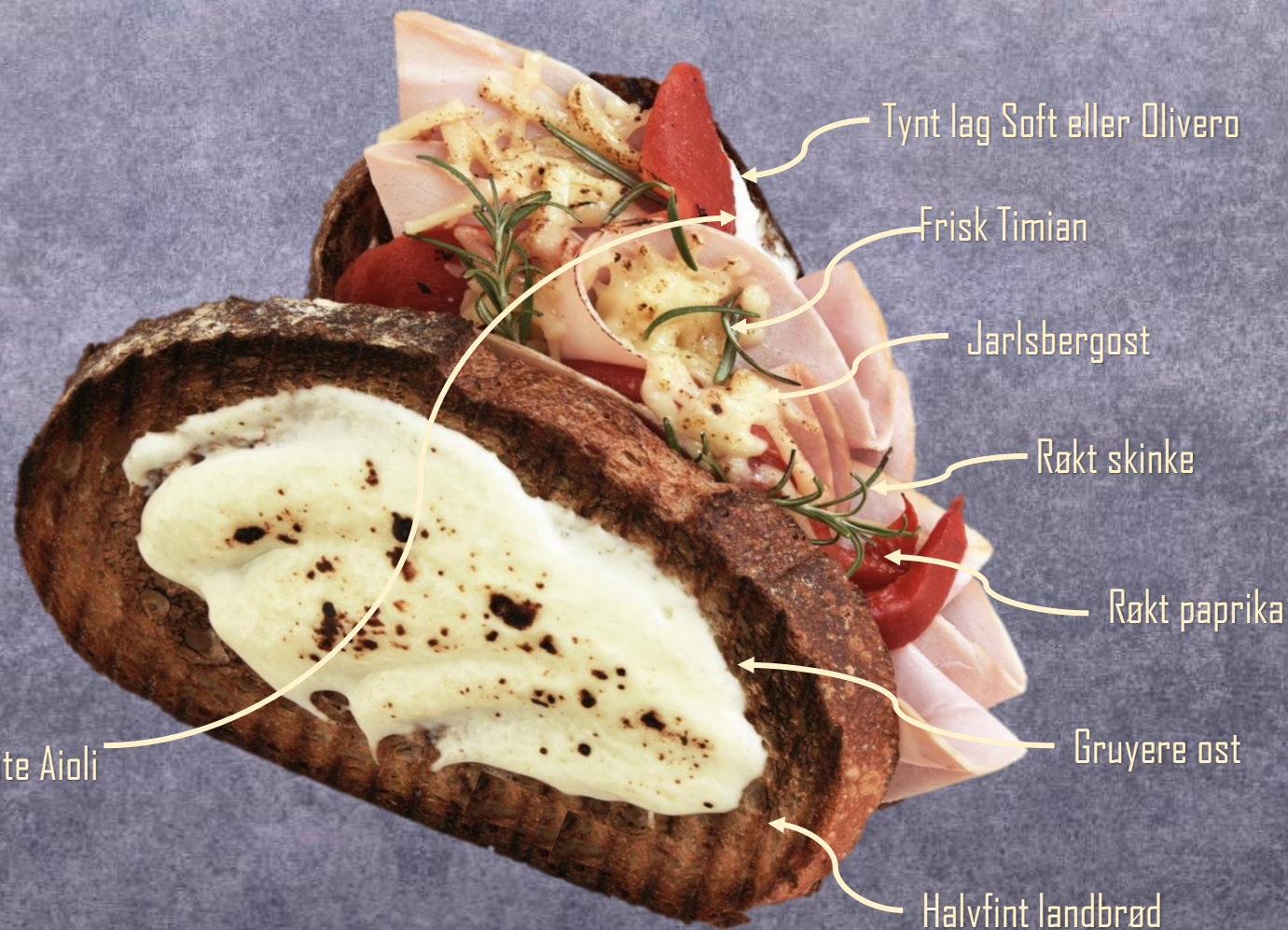
Godt tips: Smør alltid et tynt lag majones på yttersiden av toasten
Det gjør toasten både saftigere og sprøere



Croque Cousine med Aioli



Mills White Aioli



Tynt lag Soft eller Olivero

Frisk Timian

Jarlsbergost

Røkt skinke

Røkt paprika

Gruyere ost

Halvfint landbrød

Toast



Soppt-toast med røkt ost og Trøffelmayo



T
oast



Toast med skinke, ost og Srirachamajones



Mills
Srirachamajones



Friske urter

Bakt Paprika

Kokt skinke

Jarlsberg

Tynt lag Soft eller
Olivero

Godt brød

Toast



Produktoversikt Mills & Rydbergs Smaksmajoneser



NYHET

Mills Peppermajones
5 x 900 g
EPDnr 5 721 816



Mills Currymajones
5 x 900 g
EPDnr 1 472 034



Mills Aioli
5 x 900 g
EPDnr 1 472 026



NYHET

Mills Srirachamajones
5 x 900 g
EPDnr 5 721 790



Mills Red Mango Chilimajones
5 x 900 g
EPDnr 2 064 459



Rydbergs Trøffelmayo
6 x 900 g
EPDnr 5 194 626

