



Digg påsmurt



Litt historie...

Hvor og når begynte man egentlig å spise brødmat 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 brødmat 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 Mango & Chilimajones – med både sødme og styrke i perfekt smaksbalanse.



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



Mills Hvitløkmajones – fordi hvitløk og majones hører sammen. Da smaker det som denne; godt!



Mills Karrimajones – og da mener vi karri med mye og distinkt smak.



Rydbergs Tryffelmayo – kremet, med balansert syre og trøffelsmak, setter en ekstra spiss på maten.



Vi byr på tips til



Toast



Sandwich



Smørbrød



Wraps



Baguetter



Baguett med skinke og Mango & Chili Majones

Laget med:

- Sprøstekt baguett
- Paprika
- Vårløk
- Røkte skinkeskiver
- Mills Mango og Chilimajones



Baguetter

Banh mi

Laget med:

- Sprøstekt baguette
- Mills Mango og Chilimajones
- Stryhns Original Ovnsbakt Postei
- Rød chili
- Stekte kyllingbiter
- Frisk koriander
- Syltet redish, gulrot og vårløk



Baguetter

[Her er full oppskrift på Banh mi](#)

Wrap med kylling & Karrimajones

Laget med:

- Myk tortilla
- Frisk salat
- Stekt kylling
- Plantego´ Bulgursalat
- Mills Karrimajones
- Frisk dill
- Fennikel



Wrap med spekeskinke & Hvitløkmajones

Laget med

- Myk tortilla
- Frisk salat
- Plantego´ Byggrynsalat
- Mills Hvitløkmajones
- Spekeskinke
- Slangeagurk
- Gressløk



Wrap med krepsehaler & Hvitløkmajones

Laget med

- Myk tortilla
- Frisk salat
- Krepsehaler
- Mills Hvitløkmajones
- Asparges
- Sitron
- Dill



Wrap med Bulgursalat, rødbete & Peppermajones

Laget med

- Myk tortilla
- Bladspinat
- Plantego´ Bulgursalat blandet med rødbeter
- Mills Mango & Chilimajones



Karbonadesmørbrød med speilegg og Srirachamajones

Laget med

- Godt brød
- Soft Flora eller Olivero
- Bladsalat
- Ruccola
- Mills
- Srirachamajones
- Saftig karbonade
- Tomat
- Speilegg
- Dryss av persille og chiliflak



Smørbrød

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

Laget med

- Godt brød
- Soft Flora eller Olivero
- Bladsalat
- Rydbergs Tryffelmayo
- Saftig karbonade
- Jarlsbergost
- Frityrstekt løk
- Bladpersille
- Tomat



SSmørbrød

Karbonadesmørbrød med stekt sopp & Hvitløkmajones

Laget med

- Godt brød
- Soft Flora eller Olivero
- Bladsalat
- Stekt sop
- Mills Hvitløkmajones
- Saftig karbonade
- Syltet rødløk
- Kruspersille



SSmørbrød

Roastbiffsmørbrød med ananas og Srirachamajones

Laget med

- Godt brød
- Soft Flora eller Olivero
- Bladsalat
- Mills Srirachamajones
- Tynne skiver roastbiff
- Ananas
- Granateplekjerner
- Friske urter til pynt
- Lett Childryss



Smørbrød

Roastbiffsmørbrød med paprika og Hvitløksmajones

Laget med

- Godt brød
- Soft Flora eller Olivero
- Bladsalat
- Tynne skiver roastbiff
- Mills Hvitløksmajones
- Grillet Paprika
- Pepperdryss
- Timian



Smørbrød

Roastbiffsmørbrød med tomater og Karrimajones

Laget med

- Godt brød
- Soft Flora eller Olivero
- Bladsalat
- Tynne skiver roastbiff
- Mills Karrimajones
- Tomater
- Pepperdryss
- Bønnespirer
- Gressløk



Sjørbrød

Rekesmørbrød med mango og Mango & Chili majones

Laget med

- Godt brød
- Soft Flora eller Olivero
- Mills Mango & Chilimajones
- Bladsalat
- Gode reker
- Mango
- Avocado
- Friske urter



Ssmørbrød

Rekesmørbrød med granateple og Srirachamajones

Laget med

- Godt brød
- Soft eller Olivero
- Bladsalat
- Mills Srirachamajones
- Gode reker
- Sort lodderogn
- Bladpersille
- Sitron
- Lime
- Granateplekjerner
- Dill



Smørbrød

Vannamei reker med asparges, agurk og Hvitløkmajones

Laget med

- Godt brød
- Soft eller Olivero
- Bladsalat
- Mills Hvitløkmajones
- Vannamei reker
- Dill
- Sitron
- Slangeagurk
- Asparges



Smørbrød

Sursild, syltet ingefær og vinkokt poteter

Laget med

- Rugbrød
- Soft eller Olivero
- Bladsalat
- Vinkokte poteter
- Mills Mango & Chilimajones
- Delikat Sursild
- Syltet ingefær
- Bladpersille
- Basilikum
- Tomater
- Koriander



Smørbrød

Her er oppskrift på vinkokte poteter

Sildesmørbrød med currysalat

Laget med

- Rugbrød
- Soft eller Olivero
- Bladsalat
- Mills Karrimajones
- Delikat Sursild
- Currysalat*
- Rød løk
- Urter til pynt



Smørbrød

[Her er oppskrift på currysalat](#)

Panert rødspette med Mango & chili majones

Laget med

- Rugbrød
- Soft eller Olivero
- Bladsalat
- Mills Mango & Chili majones
- Fritert rødspette
- Slangeagurk
- Sitron
- Tomat
- Asperges
- Grønne urter



Smørbrød

Vegetarblings med søtpotet og Tryffelmayo

Laget med

- Dansk rugbrød
- Soft eller Olivero
- Saltbakt søtpotet
- Rydbergs Tryffelmayo
- Urter til pynt



Smørbrød

[Her er oppskrift på vegetarblings](#)

Club Sandwich med skinke og Hvitløkmajones

Laget med

- Fint brød
- Soft eller Olivero
- Bladsalat
- Mills Hvitløkmajones
- Tomat
- Bacon
- Kopt skinke



Sandwich

Spekeskinkesandwich med Hvitløkmajones

Laget med

- Grovt formbrød
- Soft eller Olivero
- Ruccola
- Mills Hvitløkmajones
- Tomat
- Spekeskinke
- Bakt paprika



Sandwich

Trippel B sandwich med Srirachamajones

Laget med

- Stekt fint brød
- Soft eller Olivero
- Bladsalat
- Plantego´ Bygg & Bønne salat
- Bacon
- Mills Srirachamajones
- Bladpersille



Sandwich

Sandwich med Middelhavsvri og Hvitløkmajones

Laget med

- Foccacia
- Soft eller Olivero
- Mills Hvitløkmajones
- Ruccola
- Spekeskinke
- Manchego
- Gode småtomater
- Friske urter
- Ristede pinjekjerner



Sandwich

Tuna Melt toast med Hvitløkmajones

Laget med

- Godt brød
- Soft eller Olivero
- Tunfisk i vann
- Hvitløkmajones
- Gulost
- Vårløk



T oast

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

Croque Cousine med Hvitløkmajones

Laget med

- Landbrød
- Soft eller Olivero
- Frisk rosmarin
- Jarlsbergost
- Røkt skinke
- Røkt og bakt paprika
- Gruyère ost



Toast

Sopptost med røkt ost og Tryffelmayo

Laget med

- Godt brød
- Soft eller Olivero
- Rydbergs
Tryffelmayo
- Emmentaler
- Røkt ost
- Parmesanflak
- Stekt champignon
- Frisk rosmarin



Toast

Toast med skinke, ost og Srirachamajones

Laget med

- Godt halvgrovtbrød
- Soft Flora eller Olivero
- Mills Srirachamajones
- Kokt skinke
- Jarlsberg
- Bakt Paprika
- Friske rosmarin



Toast

Produktoversikt

Mills & Rydbergs Smaksmajoneser

Mills Karrimajones
5 x 900 g
EPDnr 1 472 034



Mills Hvitløkmajones
5 x 900 g
EPDnr 1 472 026



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



Mills Srirachamajones
5 x 900 g
EPDnr 5 721 790



Rydbergs Trøffelmayo
6 x 900 g
EPDnr 6 471 932



Produktoversikt Mills & Rydbergs Smaksmajoneser

Mills Karrimajones
5 x 900 g
EPDnr 1 472 034



Mills Hvitløkmajones
5 x 900 g
EPDnr 1 472 026



Mills Srirachamajones
5 x 900 g
EPDnr 5 721 790



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



Rydbergs Trøffelmayo
6 x 900 g
EPDnr 6 471 932

