**PRESSMEDDELANDE**

Bröd på grillen

Under sommaren träffas vänner och familjer för att äta gott och njuta av god mat. Nu när grillsäsongen äntligen är här vill på Bonjour tillsammans med fredagskocken Mattias Larsson dela några härliga recept med er för en lyckad grillning.

*”Recepten som jag skapat vill jag ska kännas lekfulla och passa alla oavsett tidigare erfarenhet i köket. Utmaningen är att skapa så enkla recept som möjligt med så spännande smaker som möjligt, säger Mattias Larsson”.*

Vi hoppas att du ska hitta nya grillfavoriter i brödhyllan. Njuta av nybakat – varje dag!

Vill du tävla om att vinna en grillkväll med Mattias tillsammans med dina vänner? Läs mer om tävlingen på: [www.facebook.com/bonjournybakat](http://www.facebook.com/bonjournybakat). Fler recept hittar du på bonjour.se. grillkväll med

**För mer information:**

Pontus Cederberg, Marknadschef, tel 070-724 07 40

Jeanette Segerman, Trade Marketing Manager, tel 0730-404 951

**Recept skapade av fredagskocken Mattias Larsson**

***Baguette med grillad biff***

BONJOUR Rustik baguette, 1 st delad i 4 bitar

500 g ryggbiff, tärnad

12 cocktailtomater

1 paprika, urkärnad och skuren i bitar

¼ zucchini, tärnad

Olivolja, salt och svartpeppar

Sallad

Prästost- och basilikacrème

1 dl crème fraiche

20 g prästost, finriven

2 msk finhackad basilika

salt

Varva biff, tomater, paprika och zucchini på 4 grillspett. Pensla spetten med olja och salta och peppra. Grilla spetten och baguetterna ett par minuter till fin grillad yta. Blanda samtliga ingredienser till prästost- och basilikacrèmen och smaka av med salt. Skär ett snitt i baguetten. Klicka i crèmen och lägg ner lite sallad. Lägg ner grillspettet i baguetten och dra ur pinnen så att kött och grönsaker stannar kvar i brödet.

***Grillad trehörning med skaldjursröra***

BONJOURS Trehörning Grov, 4 st delade på längden

150 g färskost

170 g skalade räkor, hackade

170 g skalade kräftstjärtar, hackade

1 msk finhackad dill

blandsallad

Gremolataolja

1/2 citron, finrivet skal

1 msk finhackad persilja

1 vitlöksklyfta, finhackad

3 msk olivolja

Blanda färskosten med skaldjuren och dillen. Fördela skaldjursröran på bröden och lägg ihop dem. Lägg bröden på grillen och grilla under lock några minuter tills bröden är varma och krispiga. Blanda samtliga ingredienser till gremolataoljan. Servera de nygrillade smörgåsarna med oljan och en god blandsallad.

***GRILLADE TAPAS***

***TAPAS MED SARDELLER***

BONJOUR Surdegsbaguette, 4 skivor

4 bitar manchego

4 bitar rostad paprika

4 sardeller

olivolja

*Ringla olivolja över baguetteskivorna och grilla ca 1 minut på varje sida till fin färg. Toppa de grillade bröden med manchego, paprika och sardeller.*

***TAPAS MED SERRANOSKINKA***

BONJOUR Surdegsbaguette, 4 skivor

2 msk crème fraiche

2 soltorkade tomater, finhackade

2 skivor lufttorkad skinka, delade

salt och olivolja

Ringla olivolja över baguetteskivorna och grilla ca 1 minut på varje sida till fin färg. Blanda crème fraiche med soltorkade tomater och smaka av med salt. Toppa de grillade bröden med tomatcrèmen och skinkan.

***TAPAS MED CHÈVRE***

BONJOUR Surdegsbaguette, 4 skivor

40 g chèvre

4 kalamataoliver

olivolja

Ringla olivolja över baguetteskivorna och grilla ca 1 minut på varje sida till fin färg. Toppa de grillade bröden med chèvre och oliver.

***Grillad ciabatta med lax (4 pers)***

BONJOUR Ciabatta Fitness, 2 st delade på längden

500 g laxfilé

flingsalt och olivolja

Pepparrotsfärskost

100 g färskost

2 msk finriven pepparrot

4 gröna sparrisar, tunt skivade

100 g rabarber, tunt skivade

120 g valfri sallad

1 msk pressad citronjuice

2 msk olivolja

Blanda färskost och pepparrot. Pensla laxen med olivolja och salta. Grilla laxen några minuter på varje sida till fin grillad färg. Ringla olivolja på brödets snittyta och grilla det till en fin knaprig yta. Bred färskosten på bröden. Lägg bitar av laxen på bröden. Blanda samtliga ingredienser till salladen. Smaka av salladen med flingsalt och lägg ovanpå laxen.

***Grillad pizzamacka med champinjoner och kronärtskocka******(4 pers)***

2 st BONJOUR Balder, delade på längden

½ dl passerade tomater

80 g cheddarost, riven

4 champinjoner, skivade

6 kokta kronärtskockshjärtan, delade

100 g minimozzarella, delade

olivolja, flingsalt och rosmarin

Bred ut de passerade tomaterna på brödens snittytor. Strö över cheddarost, lägg på champinjoner, kronärtskocka och mozzarella. Ringla över lite olivolja och lägg bröden på grillen. Grilla under lock ett par minuter tills osten smält. Strö över flingsalt och rosmarin, servera direkt.

***Grillat rågbröd med grillad haloumi, äpple och hasselnötsvinägrett***

4 skivor BONJOUR Danskt Rågbröd

300 g haloumi, skivad

1 äpple, urkärnat och skivat

sallad, olivolja och flingsalt

Hasselnötsvinägrett

40 g rostade hasselnötter

1 msk äppelcidervinäger

2 msk olivolja

Ringla lite olja över brödskivorna, haloumin och äpplet. Grilla alltsammans ett par minuter på varje sida till fin färg. Blanda samtliga ingredienser till vinägretten. Montera ihop de goda smörgåsarna och ringla över vinägretten.

***Grillad Tor fylld med serranoskinka, manchegoost, soltorkade tomater & oliver (4 pers)***

4 st BONJOUR Tor, delade på längden

100 g färskost

80 g manchego, finriven

8 soltorkade tomater, finstrimlade

20 svarta oliver, hackade

8 skivor serranoskinka

valfri sallad

Bred färskost på brödens snittytor. Fördela manchego, soltorkade tomater, oliver, skinka och sallad på bröden. Lägg ihop bröden och grilla under lock några minuter tills de är varma.

***Grillad chokladfylld Donut med ananas- och chilikompott (4 pers)***

4 st BONJOUR Mr Double Choco Donut

Ananas- och chilikompott

1 ananas, skalad och tärnad

½ chili, urkärnad och fintärnad

15 g smör

½ dl strösocker

lättvispad grädde

Värm en stekpanna till hög temperatur. Stek ananasen och chilin i smör och socker ca 5 minuter. Låt kompotten svalna. Lägg donutsen i foliepaket och lägg på grillen. Grilla under lock ett par minuter tills de är varma. Servera med ananas- och chilikompott och lättvispad grädde.

***Mango- och jordgubbsfylld grillad Croissant med vit chokladmousse (4 pers)***

4 st BONJOUR Smörcroissanter, delade på längden

1 mango, skalad, urkärnad och fintärnad

250 g jordgubbar, fintärnade

1 msk flytande honung

Vit chokladmousse

90 g vit choklad

2 dl grädde

Hacka den vita chokladen och lägg i en bunke. Koka upp grädden och häll ner den över chokladen, rör tills choklad har smält. Placera chokladgrädden i kylen minst 2 timmar före servering. Vispa upp chokladgrädden tills den är som lättvispad grädde. Ställ in i kylen ca 5 minuter. Blanda mango och jordgubbar med honung. Fyll croissanterna med blandningen och lägg dem på grillen på svag värme och grilla under lock ett par minuter. Servera de nygrillade croissanterna med den vita chokladmoussen.

***Grillad kanellängd med grillade nektariner, vaniljsmetana och limesocker (4 pers)***

4 skivor BONJOUR kanellängd

½ lime, finrivet skal

2 msk strösocker

1 nektarin, skuren i 8 klyftor

Vaniljsmetana

1 dl smetana

1 msk strösocker

½ vaniljstång

Limesocker

½ lime, finrivet skal

2 msk strösocker

Vispa samman smetana med socker och frön från vaniljstången. Blanda limeskal och socker. Grilla nektarinklyftorna och kanellängden ca 1 minut på varje sida till fin färg.

Servera den nygrillade kanellängden med nektarinklyftor, vaniljsmetana och limesocker.

VAASAN Sverige AB ingår i den internationella bagerikoncernen VAASAN Group med säte i Finland. Vaasan Sverige AB, med huvudkontor i Stockholm, arbetar under varumärkena Bonjour samt Finn Crisp. Vaasan Sverige är sedan drygt 25 år tillbaka en ledande aktör inom bake off i Sverige och kunderna återfinns inom dagligvaruhandeln, servicehandeln och foodservice sektorn.

Vaasan-koncernen är det största bageriföretaget i Finland och Baltikum, den näst största knäckebrödsproducenten i världen och en ledande producent och leverantör av bake off produkter i Norden. Vaasan - koncernen omfattar Vaasan Oy i Finland, AS Leibur i Estland, A/S Hanzas Maiznicas i Lettland, UAB Vilniaus Duona i Litauen samt Vaasan Sverige AB i Sverige och Vaasan Norge A/S i Norge. Koncernens omsättning uppgick år 2013 till ca 410 miljoner euro och personalstyrkan till ca 2800 personer. Läs mer på [**www.vaasan.se**](http://www.vaasan.se/)