

Sommarsmörgås efter karaktär - vilken smörgås är du?

”Smörgåsar kan varieras i det oändliga”, säger Annika Westby, marknadschef för Fazer Bageri. ”Hur du gör din smörgås beror mycket på humör och personlighet. Det grova brödet är dessutom perfekt för picknickkorgen, eftersom det håller form och smak länge.” **Norrlänning med stort frihetsbehov**

Kantarell-wrap på Lövångers mjuka tunnbröd 1 Lövånger Sviktat tunnbröd morot palsternacka olivolja salt peppar färskost 1 blad romansallad 50 g stekta kantareller 1 msk riven västerbottenost Börja med att skala rotfrukterna. Hyvla sedan fyra långa ”skivor” med skalaren av vardera rotfrukt. Rosta dem i ugn tillsammans med olivolja, salt och peppar. Bred färskosten i mitten på brödet, lägg på romansalladen och sedan de stekta kantarellerna. Fördela rotfrukterna och osten jämnt över tunnbrödet och rulla ihop till en rulle. **Aktiv livsnjutare med längtan till landet**

Kyckling curry med keso på Aktiv Flerkorn 1 Fazer Aktiv Flerkorn 2 msk keso ½ krm curry ¼ stekt kycklingbröst 1 skiva biffomat 1 blad ekbladsallad Blanda keso och curry, tärna kycklingen och vänd ner i kesoblandningen. Lägg salladen i botten på smörgåsen och tomaten ovanpå. Toppa med kesoblandningen och lägg på locket. **Finsmakare som**

älskar hav och skärgård Matjessill och ägg på Rund och God 1 halva Fazer Rund och God smör 2 ljumna potatisar i tunna skivor 1 ljummet ägg i skivor 4 tunna bitar matjessill 1 tsk skuren gräslök 1 msk brynt smör Bred brödet med smör. Lägg potatisen och sedan ägget på smörgåsen, fortsatt med sillen och strö över gräslöken. Ringla sist över det brynta smöret jämnt fördelat över smörgåsen.