

SUGGERIMENTO: per la variante vegetariana, sostituite i granchi con i pomodorini tagliati a metà.



Flagueline per la colazione con uovo strapazzato, granchi del mare del nord ed insalata

Per 10 flagueline:

.....

10 flagueline, art. 1554

30 uova

**500 g granchi del mare del nord,
puliti (sbucciati, cotti).**

10 foglie d'insalata

3 confezioni di crescione

sale e pepe

olio di semi di girasole

.....

- ❶ Tagliare la Flagueline ed arrostitre la parte interna.
- ❷ Preparare le uova strapazzate con 30 uova e dell'olio di semi di girasole. Prima che l'uovo sia del tutto pronto, aggiungere i granchi ed il crescione.
- ❸ Insaporire con sale e pepe. Farcire il sandwich con l'insalata e l'uovo. Chiudere il panino.

Suggerimento: provate il sandwich con altri tipi di flagueline.



Flagueline rustica con „Kassler“, funghi champignon e cipolle arrostitite

Per 10 sandwich:

.....
10 flagueline rustiche, art. 1554
10 fette „Kassler“
100 g salsa alla senape
100 g maionese per insalata
200 g insalata mista
200 g funghi champignon, a fette
50 g prezzemolo, tritato
50 g cipolle arrostitite

- ❶ Lasciar scongelare le flagueline, tagliarle a metà e grigliare la parte interna.
- ❷ Arrostitire il „Kassler“ da ambo i lati. Saltare anche i funghi in padella con un pochino d'olio.
- ❸ Unite la salsa alla senape e la maionese e cospargete con questa crema la parte interna della flagueline. Poi unire l'insalata, il „Kassler“ ed i funghi, le cipolle arrostitite ed il prezzemolo. Chiudere il sandwich.