



# Sweet and Savory Toast

## Sweet Toast Combinations

### Berries n' Cream Toast

Cream cheese + strawberry + mint + honey

### Peanut Butter Banana Toast

Peanut butter + banana

### Honey Apple Cinnamon Toast

Honey + apple slices + cinnamon

### Peaches n' Cream Toast

Cream cheese + peach slices + honey

## Directions

1. Toast the bread slices in the toaster.
2. Add choice of spread onto the bread and top with your favorite toppings and garnishes.
3. Try some of the combinations above or any combination you'd like.

## Savory Toast Combinations

### Avocado Toast

Avocado + lime + egg + cilantro + salt and pepper

### Caprese Toast

Mozzarella cheese + cherry tomatoes + olive oil (optional) + balsamic vinaigrette (optional) + basil + pepper

### Mediterranean Toast

Hummus + cucumber + cherry tomatoes + olive oil (optional)

### Turkey and Veggie Toast

Cream cheese + turkey breast + radish + spinach

**Servings:** 1 toast

**Prep time:** 10 minutes

**Total time:** 10 minutes



Scan code for more recipes





# Montaditos de Pan Tostado Dulce y Salado

## Combinaciones Dulces

### Pan tostado con bayas y queso crema

Queso crema + fresas + menta + miel

### Pan tostado con crema de cacahuete

Crema de cacahuete + plátano

### Pan tostado con manzana y miel

Rebanadas de manzana + miel + canela

### Pan tostado con durazno y queso crema

Queso crema + rebanadas de durazno + miel

## Directions

1. Tueste las rebanadas de pan en la tostadora.
2. Unte el pan con la crema de su elección (queso, nuez o aguacate) y cubra con sus ingredientes y guarniciones favoritas.
3. Pruebe algunas de las combinaciones sugeridas aquí o cualquier combinación que desee.

## Combinaciones Saladas

### Pan tostado con aguacate

Aguacate + limón + huevo + cilantro + sal y pimienta

### Pan tostado Caprese

Queso mozzarella + tomates cherry + aceite de oliva (opcional) + vinagreta balsámica (opcional) + albahaca + pimienta

### Pan tostado mediterráneo

Hummus + pepino + tomates cherry + aceite de oliva (opcional)

### Pan tostado con pechuga de pavo y vegetales

Queso crema + pechuga de pavo + rábano + espinacas

**Porciones:** 1 montadito

**Tiempo de preparación:**

10 minutos

**Tiempo Total:** 10 minutos



Escanee el código para más recetas





# Bánh mì nướng ngọt và mặn

## Các kết hợp bánh mì nướng ngọt

### Bánh mì nướng quả mọng và kem

Kem phô mai + dâu + bạc hà + mật ong

### Bánh mì chuối bơ đậu phộng

Bơ đậu phộng + chuối

### Bánh mì quế mật ong táo

Mật ong + lát táo + quế

### Bánh mì nướng đào và kem

Kem phô mai + đào lát + mật ong

## Hướng dẫn

1. Nướng các lát bánh mì trong máy nướng bánh mì.
2. Phết lên bánh mì đồ phết tùy chọn rồi thêm topping và đồ trang trí yêu thích của bạn.
3. Hãy thử một số kết hợp ở trên hoặc bất kỳ kết hợp nào bạn muốn.

## Các kết hợp bánh mì nướng mặn

### Bánh mì nướng bơ

Quả bơ + chanh + trứng + ngò rí + muối và tiêu

### Bánh mì nướng Caprese

Phô mai Mozzarella + cà chua bi + dầu ô liu (không bắt buộc) + dầu giấm balsamic (không bắt buộc) + húng quế + tiêu

### Bánh mì nướng Địa Trung Hải

Sốt Hummus + dưa chuột + cà chua bi + dầu ô liu (không bắt buộc)

### Bánh mì nướng ức gà tây và rau

Phô mai kem + ức gà tây + củ cải + rau chân vịt

Phần ăn: 1 lát bánh mì nướng

Thời gian chuẩn bị: 10 phút

Tổng thời gian: 10 phút



Quét mã để  
biết thêm công  
thức nấu ăn





## 甜鹹口味吐司

### 土司搭配

莓果和奶油土司

草莓 + 奶油乳酪 + 薄荷 + 蜂蜜

堅果醬和水果土司

花生醬 + 香蕉

蜂蜜蘋果肉桂土司

蜂蜜 + 蘋果片 + 肉桂

桃子和奶油土司

奶油乳酪 + 桃子片 + 蜂蜜

### 步驟

1. 將吐司放進麵包機烤。
2. 抹上您選擇的抹醬，和放上您最喜愛的配料和裝飾。
3. 嘗試上面的一些組合或您最喜歡的組合。

### 鹹風味土司搭配

酪梨土司

酪梨 + 萊姆 + 蛋 + 香菜 + 鹽和胡椒

卡普雷塞土司

馬蘇里拉起司 + 櫻桃番茄 + 橄欖油（如果使用）+ 香醋（如果使用 + 羅勒 + 胡椒

地中海土司

鷹嘴豆泥 + 黃瓜 + 櫻桃番茄 + 橄欖油（如果使用）

火雞胸肉土司

奶油乳酪 + 火雞胸肉 + 蘿蔔 + 菠菜

份量：1 份吐司

準備時間：10 分鐘

總時間：10 分鐘



掃描代碼可獲得更多的食譜