

Getoastete Sandwiches für Vegetarier
Käse und Baked Beans
Vermengen Sie eine kleine Dose Baked Beans mit geriebenem Käse und einem Spritzer Worcestersauce. Die Mischung gleichmäßig über eine Brotseite verteilen. Mit der zweiten Brotseite bedecken, in die Toastabag geben und toastern.

Gegrilltes Gemüse
Eine Auswahl an Gemüse – beispielsweise Zucchini, Paprika, Tomaten und rote Zwiebel grillen oder leicht rösten. Auf eine Brotseite geben und mit geriebenem Käse bestreuen. Mit der zweiten Brotseite bedecken, in die Toastabag geben und toasten.

Stilton-Käse
Als eine der edelsten Käsesorten genügt Stilton allein schon für einen leckeren getoasteten Snack, doch mit Apfelschnitzern, Sellerie und Walnüssen schmeckt es noch besser! Das Sandwich füllen, in die Toastabag stecken und toasten.

Toast Hawaii
Eine Scheibe Brot mit Frischkäse bestreichen und mit Ananasstückchen und roter Paprika belegen. Je nach Geschmack würzen. Mit der zweiten Brotseite bedecken, in die Toastabag geben und toasten.

Toast-Snack alla italiana
Eine Scheibe Brot mit vegetarischem Mozzarella, kleingeschnittenen Zwiebeln, Oliven und dünnen Tomatenscheiben belegen. Frischen Basilikum dazugeben und je nach Geschmack würzen. Mit der zweiten Brotseite bedecken, in die Toastabag geben und toasten.

Getoastete Sandwiches mit süßer Füllung
Schokokirsch-Sandwich
Eine Scheibe Brot mit frischen oder gut abgetropften Kirschen belegen und Ihre Lieblingsschokolade darüberstreuen (oder Schokoflocken verwenden). Mit der zweiten Brotseite bedecken, in die Toastabag geben und toasten.

Honigbanane
Beide Brotstücke jeweils auf einer Seite mit Honig bestreichen und mit Bananenscheiben belegen. Zu einem Sandwich zusammenlegen, in die Toastabag geben und toasten.

Erdnussbutter und Marmelade
Ein amerikanischer Klassiker. Eine Scheibe Brot mit Erdnussbutter und die andere Scheibe großzügig mit Marmelade bestreichen. Die Scheiben zusammenlegen, in die Toastabag geben und toasten.

Apfelkuchen und Vanillesauce
Apfelkuchenfüllung über eine Scheibe Brot verteilen und je nach Geschmack mit Zimt bestreuen. Die zweite Scheibe mit fertig gekaufter Vanillesauce bestreichen. Die Scheiben zusammenlegen, in die Toastabag geben und toasten.

Schokorosinen-Sandwich
Beide Scheiben auf jeweils einer Seite dick mit Schokoladefüllung bestreichen. Auf einer Scheibe je nach Wunsch Rosinen verteilen. Die Scheiben zusammenlegen, in die Toastabag geben und toasten.

Andere Snacks
Burger & Pommes
Besonders bei Kindern immer ein Hit! Und diese Option ohne extra Öl oder Bratfett ist obendrein auch noch gesünder.
1 extramagerer Beefburger. 1 Portion Pommes. 1 Burgerbrötchen. Tomaten- und Gurkenscheiben.

Den Beefburger in einer der Toastabags in den Toaster stecken und diesen anschaffen. Vorgang je nach Bedarf wiederholen, bis der Burger durchgekocht ist (die Zubereitungszeit beträgt etwa 5 Minuten, je nach der Dicke des Burgers). Die Pommes in eine zweite Toastabag geben und ebenfalls im Toaster zubereiten. Den Beutel dabei gelegentlich schütteln, um sicherzustellen, dass die Pommes gleichmäßig gebräunt werden. Den Burger anschließend in das Brötchen geben und mit Tomaten- und Gurkenscheiben garnieren, zusammen mit den Pommes servieren.

Fischfrikadellen
Diese Fischfrikadellen kommen immer gut an – besonders, wenn die Kinder bei der Zubereitung mithelfen dürfen.
450 g gekochter Fisch. 2 geschälte gekochte Kartoffeln. 2 Eier. Würze. Paniermehl. Den Fisch und die Kartoffeln mit einer Gabel in einer Schüssel zerkleinern und vermischen. Die Eier hinzugeben und je nach Geschmack würzen. (Auf Wunsch können Sie jetzt auch gekochte Erbsen oder Maiskörner hinzufügen). Das Paniermehl auf einem Teller verteilen. Die Mischung in 8 kleine Frikadellen formen und jede sorgfältig mit Paniermehl bedecken. Eine Frikadelle in eine Toastabag

geben und im Toaster braten. Den Vorgang gegebenenfalls wiederholen, bis die Frikadelle braun und durchgebraten ist.

Arme Ritter pikant
Besonders lecker als schnelle Zwischenmahlzeit am Vormittag.
3 Eier. 1 EL Milch. Würze. Toast.
Eier, Milch und Würze in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen sorgfältig vermengen. Die Kruste von den Brötchen entfernen und eine Scheibe in die Eismischung legen, bis sie gut vollgesogen ist. In eine Toastabag geben und im Toaster braten. Anschließend servieren.

Lachs
Eine Mahlzeit in Minuten schnelle!
1 kleines frisches Lachsfillet. Ein Zweizigchen Estragon.
Das Lachsfillet zusammen mit dem Estragon in die Toastabag stecken und im Toaster garen (Garzeit etwa 5 Minuten). Mit frischem grünen Salat und einem großen kalten Getränk servieren!!

Mögen Sie Teigtaschen, Pizza und gefüllte Pasteten, stecken diese aber ungern in die Mikrowelle (zu pappig) oder in den Backofen (dauert zu lange)? Dann erwärmen Sie sie doch einfach in einer Toastabag in Ihrem Toaster!
Teegebäck, Brotwaren und Muffins können zwar im Toaster geröstet werden, doch ist es meist schwierig, sie hinterher wieder herauszuholen. Teegebäck, Brotwaren und Muffins bleiben hängen. Versuchen Ihre Kinder auch, sie mit einem Messer herauszustochern? Da gibt es keine bessere Lösung als Toastabags – das ist bequemer und sicherer!

Stellen Sie vor dem Verzehr bitte wie bei jeder anderen Zubereitungsmethode sicher, dass Ihr Snack ausreichend gekocht ist.

LAKELAND



- Quick, clean and so convenient, the revolutionary, reusable toastabag
- Makes a hassle-free, tasty snack in just a few minutes
- 15 x 20cm (5 ¾ " x 8")
- Dishwasher safe

Instructions:

Toasted sandwiches in just 3 minutes.
Make up sandwich as normal. Butter outside of bread (optional). Place the sandwich into the Toastabag and then put the bag, with the opening uppermost, into the toaster and lower to start cooking. Toastabags are reusable and can be washed in warm soapy water or placed over the plate prongs in a dishwasher.

Note:

Cooking times are a guide only and there may be some variations depending on the type of toaster and the foods being cooked. Toastabags have been primarily designed for use in variable width slot type toasters; when using a standard non-variable toaster, toasted sandwiches may need to be made with thinner bread and it may be necessary to compress the sandwich after putting it in the bag.

Caution:

Never heat liquids in the Toastabag. Care should be taken when removing the bag from the toaster as heat from the food may scald. Never use a damaged Toastabag in case of leakage.

F

Toastabag 500 Paquet de 2
Préparez des sandwichs grillés dans votre grille-pain !

- Rapide, propre et si pratique, le Toastabag réutilisable est vraiment révolutionnaire
- Permet de préparer un en-cas savoureux en quelques minutes en toute simplicité

D

Toastabag 500 Doppelpack
Machen Sie getoastete Sandwiches in Ihrem Toaster!

- Schnell, sauber und so bequem. Wiederverwendbare Toastabags – eine revolutionäre Erfahrung!
- Bereiten Sie ohne großen Aufwand in Minuten schnelle einen leckeren Snack zu.

the Lakeland guarantee...

is probably the simplest guarantee in the world! If you are not satisfied at any time, you receive your money back! This is our promise.



Made for Lakeland,
Alexandra Buildings,
Windermere, Cumbria
LA23 1BQ, Tel: 015394 88100
www.lakeland.co.uk
Made in UK



LAKELAND



CAN BE
REUSED
500
TIMES

toastabag

make toasted sandwiches in your toaster!



toastabag 500 recipes

We all know the usual toasted sandwich menu. Almost all using cheddar cheese or the like with ham, tomato and onion being the main combinations. Not every toasted sandwich has to have cheese, and what about trying a sweet toasted sandwich?

After all, we do put many sweet spreads on our toast.

Here are some of our suggestions. The possibilities are endless!

Generally it is best to use either medium or thin sliced bread, either white or brown to taste or to hand!

Buttering the inside or the outside of the bread is optional for all the recipes. If the outside of the bread is buttered the sandwich may require a little more cooking time. Obviously no butter at all is the healthiest option.

Savoury Toasted Sandwiches

Tuna Medley

Take one can of tinned tuna and drain the brine or oil. Empty into a small bowl and mix well with grated cheese, chopped onions and sweet corn. Add a little mayonnaise and season with salt and pepper. Make up the sandwich, place in the toastabag and toast.

Bacon Brunch

Place rashers of pre-cooked bacon (you can do this in the toastabag) on the bread. Top with baked beans mixed with grated cheese and tomato slices. Make up the sandwich, place in the toastabag and toast.

Pizza Toasties

Spread a layer of pasta sauce over one slice of bread. Top with grated cheese, pepperoni, ham, chopped onions and chopped mixed peppers. Make up the sandwich, place in the toastabag and toast.

Prawn and Avocado

Take a ripe avocado, split it and spoon out the inside into a bowl. Add some cooked and peeled prawns and a little mayonnaise. Season to taste.

Spread onto one slice of bread. Make up the sandwich, place in the toastabag and toast.

Roastie Toastie

Try one of these combinations to use the leftovers from your Sunday roast! Roast beef slices, sliced tomato and horseradish sauce. Roast pork, stuffing and apple sauce. Roast chicken slices, stuffing and a little cranberry sauce. Make up the sandwich, place in the toastabag and toast.

Vegetarian Toasted Sandwiches

Cheese and Baked Bean

Mix a small tin of baked beans with grated cheese and a dash of Worcester Sauce. Spread evenly over one slice of bread. Make up the sandwich, place in the toastabag and toast.

Grilled Vegetables

Grill or lightly roast a selection of vegetables such as courgette, peppers, tomato and red onions. Place on one slice of bread. Top with grated cheese. Make up the sandwich, place in the toastabag and toast.

Snacks

Burger & Chips

Stilton, the king of cheeses makes a great toastie on its own, but try adding chopped apple, celery and walnuts! Make up the sandwich, place in the toastabag and toast.

Hawaiian

Spread one slice of bread with cream cheese, top with chopped pineapple and red peppers. Season to taste. Make up the sandwich, place in the toastabag and toast.

Italian Job

Place vegetarian mozzarella on one slice of bread, top with chopped onions, olives and thinly sliced tomato. Add fresh basil and season to taste. Make up the sandwich, place in the toastabag and toast.

Sweet Toasted Sandwiches

Cherry Choc

Place fresh or well drained cherries on one slice of bread. Grate on your favourite chocolate (or use a chocolate flake). Make up the sandwich, place in the toastabag and toast.

Honey Banana

Spread honey onto one side of both slices of bread, top with sliced banana. Make up the sandwich, place in the toastabag and toast.

Peanut Butter and Jam

An American classic. Spread peanut butter on one side of a slice of bread then spread the jam thickly on one side of the other slice. Make up the sandwich, place in the toastabag and toast.

Apple Pie and Custard

Spread one slice of bread with apple pie filling, sprinkle on cinnamon to taste. Spread one side of the other slice with ready-made custard. Make up the sandwich, place in the toastabag and toast.

Chocolate and Raisin

Spread one side of each slice of bread with a thick layer of chocolate spread. Sprinkle raisins as desired onto the chocolate spread. Make up the sandwich, place in the toastabag and toast.

Stilton

Always a firm favourite with the children give them a healthier version without additional oils or fats.

1 Extra Lean Beefburger. 1 portion of Oven Chips. 1 Burger Bun. Tomato and cucumber slices.

Place the Beefburger in one of the toastabags and put the bag into the toaster and lower to start cooking. Repeat as necessary until the burger is cooked (cooking time is around 5 minutes. Serve with a fresh green salad and a large glass of something cold!!

Love samosa's, pizza and cooked filled pastries?

Hate the idea of microwaving them (too soggy) or reheating them in the oven (too long)? Just place them in the toastabag and reheat in your toaster!

Teacakes, crumpets and muffins can all be toasted in your toaster, but we all have the problem of getting them back out when they are toasted! Teacakes crumble, crumpets and muffins stick (anyone else have a daughter that tries to retrieve them with a knife?). Toast them in a toastabag – safe and hassle free!

As you would with any method of cooking please ensure food is thoroughly cooked before serving.

Fishcakes

These fishcakes are sure to be a hit, especially if the children help to make them. 450g Cooked Fish. 2 Potatoes peeled and cooked. 2 Eggs. Seasoning. Breadcrumbs.

In a bowl mash the fish and potatoes together with a fork. Add the eggs and seasoning to taste (at this point you may like to add cooked peas or sweetcorn). Place the breadcrumbs on a plate. Divide the mixture into 8 small patties. Coat each patty thoroughly with the breadcrumbs. Place a patty into a toastabag and into the toaster and lower to start cooking. Repeat as necessary until the patty is browned and cooked through.

Eggy Bread

Lovely as a quick mid-morning snack. 3 Eggs. 1 Tablespoon of Milk. Seasoning. Sliced Bread

Place eggs, milk and seasoning into a mixing bowl and whisk until thoroughly combined. Cut the crusts from the slices of bread. Put a slice of bread into the egg mixture till thoroughly coated. Place into a toastabag and into the toaster and lower to start cooking. Serve once toasted.

Salmon

A meal in minutes!

1 Small Fresh Salmon Fillet. Sprig of Tarragon.

Place the fresh salmon fillet in the toastabag, add the sprig of tarragon. Place into the toaster and lower to start cooking. Cooking time is around 5 minutes. Serve with a fresh green salad and a large glass of something cold!!

Love samosa's, pizza and cooked filled pastries?

Hate the idea of microwaving them (too soggy) or reheating them in the oven (too long)? Just place them in the toastabag and reheat in your toaster!

Teacakes, crumpets and muffins can all be

toasted in your toaster, but we all have the problem of getting them back out when they are toasted! Teacakes crumble, crumpets and muffins stick (anyone else have a daughter that tries to retrieve them with a knife?). Toast them in a toastabag – safe and hassle free!

Croquettes

Prenez un avocat mûr, coupez-le en deux et, avec une cuillère, retirez la chair que vous placerez dans un bol. Ajoutez des crevettes cuites et décortiquées et un peu de mayonnaise. Assaisonnez à votre goût. Répartissez sur une tranche de pain. Assemblez le sandwich, glissez-le dans le Toastabag et faites griller.

Röti

Essayez l'une des combinaisons suivantes pour utiliser les restes de votre röti du dimanche ! Tranches de bœuf rôti, rondelles de tomate et sauce au röifort.

Tranches de poulet rôti, farce et un peu de canneberges. Assemblez le sandwich, glissez-le dans le Toastabag et faites griller.

Croquettes de poisson

Ces croquettes auront beaucoup de succès, surtout si les enfants participent à leur préparation.

450 g de poisson cuit. 2 pommes de terre pelées et cuites. 2 œufs.

Assaisonnement. Chapelure.

Dans un bol, écrasez le poisson et les pommes de terre à l'aide d'une fourchette.

Ajoutez les œufs et assaisonnez à votre goût (à ce stade, vous pouvez ajouter des petits pois cuits ou du maïs si vous le désirez).

Placez la chapelure dans une assiette. Répétez la préparation en 8 petites croquettes rondes. Panez soigneusement chaque croquette de chapelure. Glissez une croquette dans un Toastabag, placez-la dans le grille-pain et abaissez la poignée pour commencer la cuisson.

Si nécessaire, répétez cette opération jusqu'à ce que la croquette soit dorée et entièrement cuite.

F

Mode d'emploi : Des sandwichs grillés en 3 minutes.

Préparez votre sandwich comme d'habitude. Beurrez les côtés extérieurs (facultatif). Glissez le sandwich dans le Toastabag, puis placez le sachet, ouverture tournée vers le haut, dans le grille-pain et abaissez la poignée pour commencer la cuisson.

Stilton

Le stilton, le roi des fromages britanniques, permet à lui tout seul de créer un superbe sandwich grillé, mais vous pouvez aussi y ajouter des petits morceaux de pomme, de céleri et des noix ! Assemblez le sandwich, glissez-le dans le Toastabag et faites griller.

Salmon

Un repas prêt en quelques minutes ! 1 petit filet de saumon frais. Un brin d'estragon. Glissez le filet de saumon dans un Toastabag et ajoutez le brin d'estragon. Placez le tout dans le grille-pain et abaissez la poignée pour commencer la cuisson. Comptez environ 5 minutes de cuisson. Servez avec une salade verte et un grand verre d'une boisson fraîche !!

Sandwich à l'italienne

Étalez du fromage à tartiner sur une tranche de pain. Recouvez avec de l'oignon haché, des olives et une tomate coupée en fines rondelles. Ajoutez du basilic frais et assaisonnez à votre goût. Assemblez le sandwich, glissez-le dans le Toastabag et faites griller.

Attention :

Ne chauffez jamais de liquide dans un Toastabag. Soyez prudent lorsque vous retirez le sachet du grille-pain, car la chaleur des aliments pourrait vous brûler. N'utilisez jamais un toastabag abîmé : il risque de fuir.

Apple Pie and Custard

Lovely as a quick mid-morning snack. 3 Eggs. 1 Tablespoon of Milk. Seasoning. Sliced Bread

Place eggs, milk and seasoning into a mixing bowl and whisk until thoroughly combined. Cut the crusts from the slices of bread. Put a slice of bread into the egg mixture till thoroughly coated.

Voilà quelques-unes de nos suggestions. Les possibilités sont infinies !

En général, il est préférable d'utiliser des tranches moyennes ou fines de pain blanc ou complet selon votre goût.

Avec toutes les recettes proposées, vous pouvez beurrer les côtés des tranches de pain si vous le voulez. Si vous beurrez les côtés extérieurs, le sandwich mettra éventuellement un peu plus longtemps à cuire. Il est évident que la version sans beurre est la plus saine.

Sandwich grillés sucrés

Céises et chocolat

Disposez des cerises fraîches ou des cerises en conserve bien égouttées sur une tranche de pain et râpez votre chocolat préféré par-dessus. Assemblez le sandwich, glissez-le dans le Toastabag et faites griller.

Miel et banane

Étalez du miel sur un côté des deux tranches de pain et disposez des rondelles de banane sur l'autre une des tranches. Assemblez le sandwich, glissez-le dans le Toastabag et faites griller.

Beurre de cacahuètes et confiture

Un classique américain. Étalez du beurre de cacahuètes sur une tranche de pain et de la confiture en couche épaisse sur une autre tranche de pain. Assemblez le sandwich, glissez-le dans le Toastabag et faites griller.

Chocolat et raisins

Étalez du chocolat à tartiner en couche épaisse sur une tranche de pain. Parsemez de raisins secs à volonté. Assemblez le sandwich, glissez-le dans le Toastabag et faites griller.

En-cas

Hamburger / Frites

Un choix toujours très populaire avec les enfants. Donnez-leur notre version sans adjonction d'huile ou de graisse pour un repas plus sain.

1 hamburger extra maigre. 1 portion de frites au four. 1 petit pain à hamburger.

Rondelles de tomate et de concombre.

Glissez le hamburger dans un des Toastabags, placez le sachet dans le grille-pain et abaissez la poignée pour commencer la cuisson. Si nécessaire, répétez cette opération jusqu'à ce que le hamburger soit cuit (le temps de cuisson est d'environ 5 minutes mais peut varier selon l'épaisseur du hamburger). Glissez une portion de frites au four dans l'autre Toastabag et faites cuire de la même façon que le hamburger. Secouez de temps en temps pour que les frites cuissent de manière uniforme. Lorsque tout est cuit, placez le hamburger sur le petit pain, garnissez avec les rondelles de tomate et de concombre et servez avec les frites.

Pizza Toasties

Une Scheibe Brot mit Pastasauce bestreichen. Als Topping geriebenen Käse,

Peperoni, Schinken, kleingeschnittene Zwiebeln und Paprikastreifen dazugeben.

Mit der zweiten Brotscheibe bedecken, in die Toastabag geben und toasten.

Shrimps und Avocado

Eine reife Avocado halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel in eine Schale geben. Einige gekochte und geschälte Shrimps und etwas Mayonnaise dazugeben und je nach Geschmack würzen. Das Sandwich füllen, in die Toastabag stecken und toasten.

Roastie Toastie

Probieren Sie eine der folgenden Kombinationen mit den Resten Ihres Sonntagsbratsens aus! Roastbeef-Scheiben, Tomatenröschen und Meerrettichsauce. Schweinebraten, Füllung und Apfelsauce. In Scheiben geschnittenes Brathähnchen, Füllung und ein wenig Preiselbeersauce. Das Sandwich füllen, in die Toastabag stecken und toasten.

D

Gebrauchsleitung: Getoastete Sandwiches in nur 3 Minuten.

Bereiten Sie wie gewohnt ein Sandwich zu. Bestreichen Sie die Außenseite mit Butter (optional). Geben Sie das Sandwich in die Toastabag und stecken Sie diese mit der Öffnung nach oben in den Toaster. Toaster einschalten.

Toastabags sind wieder verwendbar und können mit warmem Seifenwasser gewaschen oder über die Tellerhalter einer Geschirrspülmaschine gestulpt werden.

Hinweis: Die Zubereitungszeiten dienen lediglich als Orientierungshilfe und können je nach Toastertyp und verwandelter Sandwich-Füllung variieren.

Toastabags wurden in erster Linie für die Verwendung in Toastern mit verstellbaren Röstschriften entwickelt. Bei Verwendung eines herkömmlichen Geräts ohne verstellbare Röstschriften müssen die Sandwiches möglicherweise aus dünneren Brotscheiben gemacht und gegebenenfalls zusammengedrückt werden, nachdem Sie sie in den Beutel geben.