

Dereotlu Somon Açık Sandviç

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açıklama 7/10

Dereotlu somon açık sandviç, çavdar ekmeğini somon ve otlu krem peynirle buluşturarak İsveç usulü serin bir kahvaltı tabağı yapar.

Malzemeler

- 4 dilim Çavdar ekmeği
- 150 gr Somon füme
- 0.5 su bardağı Krem peynir
- 0.3 demet Dereotu
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Çeyrek demet dereotunu ince kıyıp su bardağı krem peynirle karıştırın.
- 4 dilim çavdar ekmeğini kuru tavada 2 dakika ısıtın.
- Krem peynirli karışımekmelere ince tabaka halinde sürün.
- 150 gr somon fümeyi kızartarak kızartın, ekmeğin üzerine kızartılmış somon fümeyi yerleştirin.
- Açık sandviçleri dereotu ve karabiberle tamamlayıp soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği kuru tavada ısıtma krem peynir sürülünce ısıtılmamalıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Açık sandvici limon dilimiyle, serin öğle tabağında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Deniz ürünleri