

Karidesli Smørrebrød

Toplam 23 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~320 kcal

Açılış 7/10

Açıklyüzlü karidesli smørrebrød, çavdar ekmeği üstünde yumurta ve otlarla sakin ama zengin bir İskandinav sabah kurur.

Malzemeler

- 4 dilim Çavdar ekmeđi
- 2 adet Haşlanmış yumurta
- 120 gr Haşlanmış karides
- 0.3 demet Dereotu

Yapılış

1. 2 yumurtayı 7 dakika haşlayıp soğuk suya alın.
2. Çavdar ekmeği dilimlerini tavada 2 dakika ısıtın.
3. Yumurtaları dilimleyip ekmeklerin üstüne yerleştirin.
4. 120 gr pişmiş karidesi yumurtaların üstüne paylaşın.
5. Dereotu ve limon suyuyla tamamlayın. Sandviçler bekleyince sulanmasın.

PÜF NOKTASI

Ekmeđi hafif kızartıp yumurta ve karides nemi taban ıgevşetmez.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında dereotlu salatalık koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Deniz ürünleri