

Maine Lobster Roll

Toplam 37 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 9/10

Maine lobster roll, haşlanmış istakoz eti mayonez, limon ve frenk soğanıyla hafifçe bağlayıp tereyağıyla kızartılarak ekmeğe doldurur.

Malzemeler

İç harç için

- 500 gr Istakoz eti

Sos için

- 0.3 su bardağı Mayonez
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Frenk soğan
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Servis için

- 4 adet Hot dog ekmeği
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 4 adet Marul yaprağı

Yapılışı

- Istakoz etini gerekirse 8 ila 10 dakika haşlayıp soğutun.
- Istakoz etini iri lokmalar halinde doğrayın.
- Mayonez, limon suyu, frenk soğan, tuz ve karabiberi karıştırın.
- Istakoz etini sosla nazikçe harmanlayın.
- Hot dog ekmeklerini tereyağıyla kesik yüzlerinden kızartın.
- Ekmeklere marul koyup istakoz salatasını doldurun.
- Limon dilimiyle bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Istakoz etini fazla soslamamak deniz tadını ve etin tatlı dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates cipsi, limon dilimi ve soğuk salatala kurşusuyla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta

Gluten

Süt