

# Skagen Toast

Toplam 20 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 4/10

İskandinav kıyılarında karides salatasıyla doldurulan kızarmış ekmeğe, limonlu ve serin bir başlangıç sunar.

## Malzemeler

- 250 gr Karides
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 2 yemek kaşığı Ekşi krema
- 4 dilim Çavdar ekmeği
- 2 yemek kaşığı Dereotu
- 1 adet Limon

## Yapılış

1. Karidesleri kuruları ve iri doğrayın. Sıcak ekmeğe yumuşar.
2. Mayonez ve ekşi kremayı karidesle karıştırıp dereotunu ekleyin.
3. Çavdar ekmeğini tavada orta ateşte iki yüzü kızarıncaya kadar 3 dakika pişirin.
4. Karides karışımını ekmeğe paylaştırıp limonla hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Karidesi çok iri bırakmayarak ekmeğin üstünde düzgün yayılmasını sağlayın. Aksi takdirde lokma dengesiz olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu ve limon kabuğu rendesi ekleyerek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Deniz ürünleri

Yumurta