

# Skagen Yumurtalı Açık Sandviç

Toplam 18 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~264 kcal

Açıklama 7/10

Skagen yumurtalı açık sandviç, karidesli kremay haşlanmış yumurta ve kızartılmış ekmelele buluşturarak serin, tuzlu ve İskandinav tarzı bir kahvaltı sunar.

## Malzemeler

- 150 gr Karides
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Labne
- 4 dilim Tam buğday ekmeği
- 1 tatlı kaşığı Dereotu
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çimdik Tuz

## Yapılış

1. Yumurtaları 8 dakika haşlayıp soğuk sudan geçirin.
2. Karidesleri kurularak dereotuyla iri doğrayın.
3. Labne, limon suyu ve tuzu karıştırıp karidesle nazikçe birleştirin.
4. Ekmekleri 3 dakika kızartıp karidesli karışım üzerine paylaştırın.
5. Yumurtaları dilimleyip sandviçlerin üstüne yerleştirin ve hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Karides karışım çok ezmemek açık sandviçte daha temiz doku bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu, limon dilimi ve haşlanmış yumurta ile açık sandviç olarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Deniz ürünleri

Süt