

Skagenröra

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 14/10

Skagenröra, karides, dereotu ve mayonezi kızartılmış ekmeğin üzerine sunan İsveç mezesisdir.

Malzemeler

- 300 gr Haşlanmış karides
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 0.5 demet Dereotu
- 4 dilim Kızartılmış ekmeğin
- 1 adet Limon

Yapılışı

1. Haşlanmış karidesleri kurularak fazla su kremayı inceltmesin.
2. Mayonez, dereotu ve limonu karidesle 1 dakika nazikçe karıştırın.
3. Ekmek dilimlerini tavada orta ateşte 3 dakika kızartın.
4. Skagenrörayı ekmeklere paylaşarak soğuk harç sıcakken servis edin.

PÜF NOKTASI

Karidesi sosla karıştırmadan önce kurularak fazla su mayonezi inceltir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızartılmış ekmeğin ve limon dilimleriyle soğuk servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta

Gluten