

Stockholm Gravlax Toast

Toplam 18 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 3 dk

4 kişilik

Kolay

~330 kcal

Açılış 5/10

Gravlax toast, dereotlu kürlenmiş somonu çavdar ekmeği, krem peynir, limon ve salatalıkla sunan serin bir İsveç başlangıçtır.

Malzemeler

- 250 gr Gravlax somon
- 4 dilim Çavdar ekmeği
- 0.8 su bardağı Krem peynir
- 1 adet Salatalık
- 0.3 demet Dereotu
- 1 adet Limon
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Çavdar ekmeğini 2-3 dakika hafif kızartın.
2. Krem peyniri limon kabuğu ve karabiberle karıştırın.
3. Salatalığı ince uzun şeritler halinde kesin.
4. Ekmeğe krem peynir sürüp gravlax dilimlerini yerleştirin.
5. Dereotu, salatalık ve limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği servis öncesi kızartma somonla gevrek kontrast verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu, limon kabuğu ve ince salatalıkla küçük servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Süt