

# Toast Skagen Patates Kâsesi

Toplam 26 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 4/10

Toast Skagen patates kâsesi, haşlanmış patatesi karidesli kremalı sosla doldurarak serin, tuzlu ve şık bir İsveç atıştırmacı yapar.

## Malzemeler

- 4 adet Patates
- 200 gr Karides
- 2 yemek kaşığı Mayonez
- 2 yemek kaşığı Ekşi krema
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 4 tatlı kaşığı Balık yumurtası

## Yapılışı

1. Patatesleri kabuklu halde yumuşayana kadar haşlayın.
2. Karidesleri kurulaştırın dereotunu ince kıyın.
3. Mayonez, ekşi krema, limon suyu, karides ve dereotunu karıştırın.
4. Ilık patatesleri ortadan açın karidesli karışımına paylaştırın.
5. Balık yumurtası ve dereotuyla bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patatesi sıcak değil ılık kullanmak karidesli karışımın akmasını engeller.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ahşap tepside 3-4 meze bir arada sunmak için yanına ekme ve kızılcık ekleyebilirsiniz.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta

Süt