

Toast Skagen

Toplam 20 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 4/10

İsveç açılış lekmek klasiği toast Skagen, karides ve dereotlu soğuk karışımıyla zarif bir başlangıçtır.

Malzemeler

- 250 gr Karides
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 0.3 demet Dereotu
- 4 adet Ekmek dilimi
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Ekşi krema
- 4 tatlı kaşığı Bal yumurtası

Yapılış

1. Karidesleri kurula ve iri doğraya dereotunu ince kuyun.
2. Mayonez, ekşi krema, limon suyu, karides ve dereotunu karıştıran.
3. Ekmek dilimlerini tereyağlı tavada kızartın.
4. Karides karışımına ekmeğe paylaştırıp yumurtasıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Karidesleri fazla karıştırmayı parçalar ekmeğin üstünde daha iyi durur.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon kabuğu rendesi ve dereotuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Deniz ürünleri

Süt