

Copenhagen Smorrebrod

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~330 kcal

Açılış 7/10

Smorrebrod, tereyağlı koyu çavdar ekmeğini marine ringa, kırmızı balık, kapari, dereotu ve mayonezli hardal sosuyla açılış sandviçi çevirir.

Malzemeler

- 4 dilim Koyu çavdar ekmeği
- 4 yemek kaşığı Tereyağ
- 200 gr Marine ringa fileto
- 0.5 adet Kırmızı balık
- 2 yemek kaşığı Kapari
- 0.3 demet Dereotu
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 1 tatlı kaşığı Hardal
- 0.5 adet Limon

Yapılış

- Koyu çavdar ekmeği dilimlerini düz tabağa alın.
- Tereyağı ekmeğin tüm yüzeyine ince sürün.
- Marine ringa filetoları tereyağlı ekmeğin üstüne yerleştirin.
- Kırmızı balığı ince doğrayın, kapari ve dereotuyla ringanın üstüne serpin.
- Mayonez, hardal ve limon dilimiyle açılış sandviçleri servis edin.

PÜF NOKTASI

Tereyağlı ekmeğin kenarlarını kadar sürmek ringa sosunun ekmeği hemen ısıtmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Bıçak ve çatala yenebilecek açılış sandviçler halinde soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Deniz ürünleri

Yumurta

Hardal