

Dereotlu Somon Açık Sandviç

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açıklama 7/10

Dereotlu somon açık sandviç, çavdar ekmeğini somon ve otlu krem peynirle buluşturarak İsveç usulü serin bir kahvaltı tabağı yapar.

Malzemeler

- 4 dilim Çavdar ekmeği
- 150 gr Somon füme
- 0.5 su bardağı Krem peynir
- 0.3 demet Dereotu

Yapılış

- Çavdar ekmeği dilimlerini hafifçe kızartın.
- Krem peyniri ekmeklerin üstüne ince tabaka halinde sürün.
- Somon fümeyi ekmeklere kızartılarak yerleştirin.
- Dereotunu ince kıyıp sandviçlerin üstüne serpin.
- Açık sandviçleri bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği ince tereyağlamak somonun ekmeği ısıtmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Açık sandvici limon dilimiyle, serin öğle tabağında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Deniz ürünleri