

Kopenhag Smørrebrød Ringa

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Smørrebrød, çavdar ekmeğini tereyağı, marine ringa, soğan, dereotu ve hardal sosla kaplayan Kuzey Avrupa açığı sandviçidir.

Malzemeler

- 4 dilim Çavdar ekmeği
- 240 gr Marine ringa
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 adet Kirmızı soğan
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Hardal
- 3 yemek kaşığı Yoğurt

Yapılışı

1. Çavdar ekmeklerinin üstüne ince tereyağı sürün.
2. Marine ringayı süzüp lokmalara parçalara ayırın.
3. Kirmızı soğanı ince halka doğrayın.
4. Hardal, yoğurt ve kırmızı dereotunu sos yapın.
5. Ekmeklere ringa, soğan ve hardal sosu yerleştirin.
6. Dereotu serpip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği ince tereyağıyla kaplamak ringa suyunun ekmeği ıslatmasını azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk tabakta limon ve dereotuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Deniz ürünleri

Hardal