

# Maine Lobster Roll

Toplam 37 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 9/10

Maine lobster roll, haşlanmış istakoz eti mayonez, limon ve frenk soğanıyla hafifçe bağlayıp tereyağıyla kızartarak ekmeğe doldurur.

## Malzemeler

### İç harç için

- 500 gr Istakoz eti

### Sos için

- 0.3 su bardağı Mayonez
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Frenk soğan
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

### Servis için

- 4 adet Hot dog ekmeği
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 4 adet Marul yaprağı

## Yapılışı

- Istakoz etini gerekirse 8 ila 10 dakika haşlayıp soğutun.
- Istakoz etini iri lokmalar halinde doğrayın.
- Mayonez, limon suyu, frenk soğan, tuz ve karabiberi karıştırın.
- Istakoz etini sosla nazikçe harmanlayın.
- Hot dog ekmeklerini tereyağıyla kesik yüzlerinden kızartın.
- Ekmeklere marul koyup istakoz salatasını doldurun.
- Limon dilimiyle bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Istakoz etini fazla soslamamak deniz tadını ve etin tatlı dokusunu korur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Patates cipsi, limon dilimi ve soğuk salatala kurşusuyla servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta

Gluten

Süt