

Skagen Toast

Toplam 20 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 4/10

İskandinav kıyılarında karides salatasıyla doldurulan kızarmış ekmeğe, limonlu ve serin bir başlangıç sunar.

Malzemeler

- 250 gr Karides
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 2 yemek kaşığı Ekşi krema
- 4 dilim Çavdar ekmeği

Yapılışı

1. Karidesi bıçakları taneli kalacak şekilde doğrayın mayonez ve ekşi kremayla karıştırın.
2. Çavdar ekmeği dilimlerini tavada iki yüzü renk alana kadar kızartın.
3. Karidesli karışımı kızarmış ekmeğin üstüne kabarık biçimde paylaştırın.
4. Skagen toastları bekletmeden aperatif olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Karidesi çok iri bırakmayarak ekmeğin üstünde düzgün yayılmasını sağlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu ve limon kabuğu rendesi ekleyerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Deniz ürünleri

Yumurta