

Skagen Yumurtalı Açık Sandviç

Toplam 18 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~264 kcal

Açıklama 7/10

Skagen yumurtalı açık sandviç, karidesli kremay haşlanmış yumurta ve kızartılmış ekmelele buluşturarak serin, tuzlu ve İskandinav tarzı bir kahvaltı sunar.

Malzemeler

- 150 gr Karides
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Labne
- 4 dilim Tam buğday ekmeği
- 1 tatlı kaşığı Dereotlu

Yapılış

- Yumurtaları kaynar suda 9 dakika haşlayıp soğumleyin.
- Karides, labne ve dereotunu karıştırarak skagen benzeri topping hazırlayın.
- Tam buğday ekmelelerini hafifçe kızartıp servis tabanına hazırlayın.
- Karidesli karışım ekmelelerin üstüne yayıp yumurta dilimlerini yerleştirin.
- Açık sandviçleri bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Karides karışımını çok ezmemek açık sandviçte daha temiz doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tahta tepsiye yerleştirip bir sürahi portakal suyu ve karmaşık kane ekmele dilimleri ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Deniz ürünleri

Süt