

Skagenröra

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 4/10

Skagenröra, karides, dereotu ve mayonezi kızarmış ekmek üzerinde sunan İsveç mezesisdir.

Malzemeler

- 300 gr Haşlanmış karides
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 0.5 demet Dereotu
- 4 dilim Kızarmış ekmek
- 1 adet Limon

Yapılış

1. Karidesleri iri kalacak şekilde doğrayın. Dereotunu ince kıyın.
2. Mayonezi limon suyuyla açın. Dereotunu içine karıştırın.
3. Karidesleri sosla ekleyip ezmeden birleştirin.
4. Ekmek dilimlerini 190°C fırında 8 dakika kızartın.
5. Karidesli karışımın ekmeğin üstüne paylaşın. Hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Karidesi sosla karıştırmadan önce kurulaştırın. Fazla su mayonezi inceltir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış ekmek ve limon dilimleriyle soğuk servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta

Gluten