

# Toast Skagen Patates Kâsesi

Toplam 26 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 4/10

Toast Skagen patates kâsesi, haşlanmış patatesi karidesli kremalı karışımıyla doldurarak serin, tuzlu ve şık bir İsveç atıştırmacı yapar.

## Malzemeler

- 4 adet Patates
- 200 gr Karides
- 2 yemek kaşığı Mayonez
- 2 yemek kaşığı Ekşi krema
- 0.3 demet Dereotu

## Yapılış

- Patatesleri haşlayıp üstlerini kapak gibi kesin ve içlerini hafifçe oyun.
- Karidesi mayonez, ekşi krema ve dereotuyla karıştırın.
- Hazırlanan Skagen harcını patates kaselerine doldurun.
- Kaseleri 10 dakika soğutup servis tabağına alın.

### PÜF NOKTASI

Patatesi sıcak değil 11 kullanmak karidesli karışımın akmasını engeller.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ahşap tepside 3-4 meze bir arada sunmak için yanına ekme ve kışır ekleyebilirsiniz.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta

Süt