



VALNØDSANDWICH M. RØGET LAKS OG GRANATÆBLEKERNER

– PRØV EN AF VORES LÆKRE OPSKRIFTER

easyfood

DANISH
BAKERY

FYLD

- 1 håndfuld grønkål vendt i olivenolie, citronsaft og honning
- 2 skiver røget laks
- 1 spsk. granatæblekerner
- 1 lille håndfuld sukkerærteskud

RYGEOSTCREME

Lige dele rygeost og creme fraiche 38% piskes til en let og luftig creme, smages til med salt og peber.

TILBEREDNING

Sandwich Square, Walnut varmes.

På bunden smøres 1 spsk. rygeostcreme, herpå lægges en håndfuld grønkål, 2 skiver røget laks, 1 spsk. granatæblekerner, og der pyntes med sukkerærteskud.

Toppen af bollen smøres ligeledes med spsk. rygeostcreme og denne lægges på skrå over.

