



Professionel forarbejdning



Kreative retter



Friske og smagfulde råvarer

SOLES CANTINA

SMØRREBRØD

Indkøb: Rugbrød uden hvede, koldrøget laks, Torskerogn (gerne frisk hjemmekogt i sæson), små tomater, agurk og peberfrugt.



½ skive rugbrød med 75gr torskerogn og ½ skive rugbrød med 75gr koldrøget laks.
(M må få 2 x ½ skiver rugbrød mere men mængden af pålæg må ikke overstige 150gr.)

HUSK ingen smør.

Hertil 200 gr grønt her vist med små tomater i både, agurk i strimler samt strimler af peberfrugt.

En lille skefuld af Soles peberrods creme (se kolde saucer) til laksen og en lille skefuld af Soles remolade (se Pickles eller Remolade u/ pickles under opskrifter) til torskerognen.

Her pyntet med lidt aspargeshoveder samt basilikum.

Bon appetit

