



Professionel forarbejdning



Kreative retter



Friske og smagfulde råvarer

SOLES CANTINA

SMØRREBRØD

Indkøb: Rugbrød uden hvede, Torskerogn (gerne frisk hjemmekogt i sæson), rejer, asparges (gerne friske – grønne eller hvide), små tomater, rød snack peberfrugt, frisk basilikum, grønne linser og citron.



Skær torskerognen (100gr) ud i små stykker, bland med en skefuld af den gode Hellmanns mayonnaise og 50gr rejer. Krydder med salt og friskkværnet hvid peber.

Anbring på en hel skive rugbrød (u/hvede)

(M må få 2 hele skiver rugbrød men mængden af pålæg må ikke overstige 150gr.)

HUSK ingen smør.

Pynt efter ønske. Her vist med ringe af snack peber og basilikums kvast.

Garniture af 50gr kolde dampede asparges (her grønne) og citronbåd.

Hertil 150gr grønt, her vist med små tomater i både, strimler af basilikum blade og grønne linser overhældt med ½ skefuld chili krydret olivenolie.

Bon appetit

