



Professionel forarbejdning



Kreative retter



Friske og smagfulde råvarer

SOLES CANTINA

WEEKEND FISKEPLATTE

Indkøb: Rugbrød uden hvede, gravad laks, rejer, en dåse makrel i tomat, en stor tomat, en avocado, revet peberrod. Mayonnaise samt cremefraiche.



Skær en skive rugbrød ud i tre trekanter og anbring dem på en stor tallerken.

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

HUSK ingen smør.

Rør 50gr rejer sammen med en teskefuld Mayonnaise (gerne Hellmanns), en smule paprika samt salt og peber i en lille skål.

Dræn en dåse makrel i tomat. Rør 50gr af den drænede makrel sammen med en teskefuld mayonnaise samt lidt salt og peber, også i en lille skål.

Arranger 50gr gravad laks på tallerkenen og anbring en lille skefuld af Soles peberrods creme (se kolde saucer) på laksen. Stil de to skåle med reje- og makrel tomat ved siden af.

Server med en halv avocado og halv stor tomat skåret i både. (200gr i alt)

Juster evt. vægten af grønt med lidt små tomater og agurkeskiver som pynt.

Bon appetit

