

Skagenbaguette

INGREDIENSER

- 1st ljus eller mörk baguette
- ½ msk smör
- 100g Skagenröra
- Ca 10st räkor (handskalade)*
- ½ ägg (färdigkokt) i klyftor
- 2 tomatklyftor
- 2 gurkskivor
- 2 citronskivor/små klyftor
- Romansallad
- Dillkvist

***OBS! Välj stora räkor för en mer fräsch & exklusiv känsla**

GÖR SÅ HÄR

1. Dela baguetten med ett snitt rakt ovanifrån (Det blir lättare att exponera och fyllningen stannar kvar)
2. Smöra baguettens båda halvor
3. Lägg sallad i båda ändar (ytterkanterna) av baguetten
4. Lägg i Skagenröra
5. Lägg på 2 klyftor ägg.
6. Garneras med räkor, tomatklyftor, gurkskivor och skivad citron.
7. Toppa med en kvistdill.