Snacks / Zweden

# Toast Skagen

Garnalen in dillemayonaise op gebakken brood, met viskuit erop.

**Tijd** 30 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Kleine koudwatergarnalen – gepeld
- ☐ 150 g Mayonaise
- ☐ 100 ml Crème fraiche
- ☐ 40 g Dille
- ☐ 1 stuk Rode ui
- ☐ 1 stuk Citroen
- ☐ 4 sneetjes witbrood
- ☐ 60 g Boter
- ☐ 80 g Witvis- of forelkuit
- ☐ 1 theelepel geraspte mierikswortel
- ☐ Zout en peper — naar wens

## Zo maak je het.

01 Giet de garnalen af in een zeef en laat ze minimaal tien minuten staan.

02 Meng de mayonaise met de crème fraîche, gehakte dille, mierikswortel, citroensap, zout en peper.

03 Snijd de rode ui zo fijn mogelijk en roer deze door de dressing.

04 Vouw de garnalen voorzichtig door de dressing en zorg ervoor dat ze niet platgedrukt worden.

05 Snijd de korstjes van het brood en bak de sneetjes in boter tot ze aan beide kanten bruin zijn.

06 Leg de garnalen op elke toast, garneer met een lepel viskuit en een takje dille. Serveer in één keer.

**Recept & herkomst** UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / toast-skagen