

Suitsutatud pardifilee eelroog röstitud minikartulite või kreekeritega



Ettevalmistamine

1. Kui teha seda eelrooga minikartulitega, tuleb need kõigepealt keeta. Pesta kartulid korralikult puhtaks ning keeta koos koorega mõni minut. Seejärel viilutada jahtunud kartulid ning küpsetada ahjus kuni pruunistumiseni. Jätta kartulid jahtuma.
2. Toorjuustu valmistamiseks: hakkida tomat ja sibul peeneks. Lisada need "Crème Bonjour" toorjuustule ning segada kokku.
3. Pärast toorjuustu valmistamist jaotada see jahtunud kartulitele või kreekeritele (soovitavalt ilma täiendavate maitseaineteta), lisada suitsutatud pardifileed ning katta küüslaugu- ja peedivõrsetega. Sobib serveerida nii õlle kui veiniga. Jätku leivale!

Tagasi retsept nimekirja



KOOSTISAINED

80 g.	KITCHEN me suitsutatud pardifileed
1	Tomat
1	Sibul
Vastavalt vajadusele	Minikartuleid või kreekerid
Vastavalt vajadusele	Crème Bonjour toorjuustu
Vastavalt vajadusele	Küüslaugu- või peedivõrseid