

Mama
Brown



Månedens opskrift:

Muslinge Toast



Knasende surdejsbrød, muslingernes røgede smag og æbleremouladens fedme. Denne Muslinge Toast, med røgede muslinger og æbleremoulade, er perfekt til din næste hyggestund med champagne.

Du får her min opskrift på Muslinge Toast til 2 personer:

2 stk store skiver surdejsbrød

400 gr røgede muslinger [fåes i Meny]

grøn crispy salat

1 æble

1 dl mayonnaise

2 tsk karry

1 tsk citronsaft

1 løg

salt/peber

dild eller ærteskud til topping

Start med at åbne dine røgede muslinger og dræn dem i en si. Skær æble og løg i fine tern og bland med mayonnaise, citron, karry og smag til med salt og peber.

Rist dine surdejsbrød - gerne på panden i smør. Hak din grønne crispy salat groft og anret så dine surdejsbrød. Først med salat, så røgede muslinger, æbleremoulade, dild eller ærteskud og masser af salt og peber.

Sérver også gerne med et par friske skiver citron til, hvis du er til mere syre.

Velbekomme & salut!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk