



Ölz sendvič toast

s prekajeno postrvjo, melono, cikorijo in praženimi arašidi



1. Gorčico, med, limetino lupinico in kremo fraîche zmešajte do gladkega.
2. Cikorijo za kratek čas položite v mlačno vodo, odcedite in dobro osušite v vrtičku za solato.
3. Medeno gorčično kremo zmešajte s cikorijo in jo rahlo namažite na popečene rezine Ölz sendvič toast.
4. Prekajeno postrv nalomite na koščke in jo skupaj z melono ohlapno razporedite na cikorijo.
5. Posujte z nasekljanimi arašidi in za konec okrasite s peteršiljem.

Sestavine

4 diski Ölz sendvič toast
240 g prekajena postrv brez kože
1-2 kos cikorija, narezana na drobne trakove
1 ČŽ dijonska gorčica
2 ČŽ med
2 ČŽ creme fraîche
malo naribane limetine lupine
200 g zrela melona charentais (sladkorna melona),
narezana na kocke (1 cm) - ali izrezane kroglice
3 ČŽ praženi, sesekljani, soljeni arašidi
peteršilj

Čas priprave

30 min