

瑞典鮭魚捲



IKEA® FOOD

瑞典鮭魚捲

食譜

燻鮭魚在瑞典由來已久，不但美味而且營養成分高，配上鹹中帶甜的鮭魚沾醬是最傳統的吃法，不論是搭配北方蛋糕或薄脆麵包，皆可做成鮭魚捲等輕食點心。口感豐富的鮭魚沾醬搭配蟹類、蝦類、醃肉和火腿等食物也很適合！

材料：

- 薄脆麵包 1片
- 洋蔥絲 少許
- 芥末醬或美奶滋 2盎司
- 西生菜葉 2片
- 煙燻鮭魚 50公克

製作方法：

1. 將薄脆麵包平放於桌面，取2盎司的芥末醬或美奶滋抹在薄脆麵包上。
2. 依序將生菜葉、煙燻鮭魚、洋蔥絲放置薄脆麵包上。
3. 將餅皮捲起(類似製作春捲的作法)即可。



LAX
煙燻鮭魚
200g



TUNNBROD
薄脆麵包
225g