



Smoked Salmon & Kyuri Tea

10 porsi



Bahan-bahan

Salmon gravlax	500 gr	Best Food Real Mayo
French bread		Salmon
Blue Band Master Original Margarine		Kyuri
Bawang putih		Fresh Dill
Peterseli		Zaitun hitam
Kyuri		Tomat ceri

Cara pembuatan

Menyiapkan Smoked Salmon

1. Siapkan salmon gravlax

Menyiapkan Kyuri Sandwich

1. Cuci bersih salad.
2. Potong french bread miring lalu olesi dengan campuran margarine bawang putih dan peterseli.
3. Olesi french bread dengan real mayo.

Membuat Salmon & Kyuri Sandwich

1. Susun Salmon di atas french bread yang telah diolesi mayonnaise.
2. Hias dengan fresh dill, zaitun hitam dan tomat ceri.
3. Olesi french bread dengan real mayo.