



Sandwich danois au maquereau, à la betterave rouge et aux radis



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 petit bocal de crème aigre
- 1 petit bocal de raifort (râpé)
- 8 tranches de pain de seigle
- 4 filets de maquereau (fumé, éventuellement en conserve)
- 4 betteraves (rouges, cuites, éventuellement emballées sous vide)
- 1 bouquet de radis
- 1 bouquet ciboulette

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez la crème épaisse et 2 cuillères à soupe de raifort. Tartinez le pain avec ce mélange. Émiettez le maquereau par-dessus.
- 2.** Décorez avec des cubes de betterave rouge, des tranches de radis et de la ciboulette.