

HISPAANIA MAJA RETSEPTIKOGUMIKUST

Ürt-allikkressi võileib karriga

Koosisained

200 g täisterasaia

150 g ürt-allikkressi

300 g Bio Sun Mediterraneani Baklažaani ja kookose karrikastet

Veidi oliiviõli

Veidi soola

Valmistamine

1. Pese ürt-allikkress puhtaks ja maitsesta soola ning oliiviõliga.
2. Määri saiale Bio Sun Mediterraneani Baklažaani ja kookose karrikastet, pane sinna peale peotäis ürt-allikkressi ning kõige peale teine viil täistera saia.

Vajalikud tooted leiad Hispaania Maja poest www.hispaaniamaja.ee:

Baklažaani ja kookose karrikaste / Salsa de berenjena y coco al curry

Oleoalmanzora esimese külmpressi oliiviõli / aceite de oliva extra virgen

En español:

Sandwich de berros con salsa de berenjena y coco al curry Bio Sun Mediterranean

Ingredientes

200 gramos de Pan integral

150 gramos de Berro

300 g de salsa de berenjena y coco al curry Bio Sun Mediterranean

1 pizca de Aceite de oliva

1 pizca de Sal

Preparación

1. Lavamos los berros y aliñamos ligeramente con sal y aceite.
2. Untamos una rebanada de pan con la salsa de berenjena y coco al curry Bio Sun Mediterranean, colocamos por encima un puñado de berros y tapamos con otra rebanada.