

## Frisse Scandinavische sandwich / Fresh Scandinavian sandwich



### De boodschappen voor twee

½ zakje gemengde sla

½ komkommer

1 rood uitje, in dunne ringen

2 eetlepels extra virgin olijfolie

zwarte peper & zeezout, naar smaak

scheutje vers citroensap, naar smaak

150 gram Noorse garnalen

2 vrije uitloop eieren, hardgekookt

2 takjes verse dille

2 roggeboterhammen of welk brood je hebt

**optioneel:** mayonaise naar smaak

**Een Scandinavische sandwich is een heerlijk lichte lunch voor het voorjaar, zo gemaakt en erg lekker!** Je moet wel van garnalen houden :) Voor de liefhebber kan er ook wat mayonaise bij.

### Zo maak je een Scandinavische sandwich

Maak de sla aan met ui, olie, citroensap en zout & peper,

Schud de garnalen door de salade.

Schaaf de ongeschilde komkommer in dunne schijfjes en schud de komkommer er ook door.

Rooster het brood en besmeer het eventueel met mayonaise.

Leg de salade op het brood en garneer met partjes ei, partje citroen en dille.

**Smaklig måltid!**

## Frise Scandinavische sandwich / Fresh Scandinavian sandwich



### Shopping list for two

½ a bag of mixed lettuce

½ a cucumber

1 small red onion, sliced in thin rings

2 tablespoons of extra virgin olive oil

black pepper & sea salt, to taste

splash of fresh lemon juice, to taste

150g Norwegian shrimp

2 free range eggs, hardboiled

2 sprigs of fresh dill

2 slices rye bread or what bread you have

**optional:** mayonnaise to taste

**A Scandinavian sandwich is a delicious light lunch for spring, easily made and delicious!** Mind you have to love shrimp :) For the fans: there may also be some mayonnaise involved.

### How to make a Scandinavian sandwich

Season the salad with onion, oil, lemon juice and salt & pepper.

Toss the shrimp with the mixed salad.

Slice the un-peeled cucumber thinly using a mandolin, toss the cucumber with the salad too.

Toast the bread, spread on some mayonnaise if you like.

Place the salad on top, garnish with egg quarters, lemon and dill.

**Smaklig måltid!**