

FACILE - 4 PERS

BRETZEL AU SAUMON FUMÉ, RICOTTA, ANETH

Prép : 10 min



4 pains bretzel
4 cuil. à soupe de ricotta
4 tranches de saumon
Aneth
Mélange 5 baies

Dans un bol mélangez la ricotta, l'aneth et le mélange 5 baies moulues.

Coupez en deux chaque pains bretzel.

Badigeonnez les deux parties avec 1 cuil. à soupe de mélange fromage frais.

Déposez une tranche de saumon fumé.

A table !