

Pâtes à tartiner au saumon



Ingrédients

Pour une portion vous avez besoin de:

Saumon 30 g (salés ou fumé)
60 g fromage frais
20 g fromage blanc maigre
1 cuillère à soupe d'aneth haché
du poivre du moulin

Préparation

Mixez la moitié du saumon et coupez l'autre moitié en petit morceaux.

Mélangez la pâte de saumon, le fromage blanc maigre et le fromage frais dans un bol.

Ajoutez et mélangez ensuite les petits cubes de saumon et d'aneth haché dans la masse et tartinez sur le stick de pain Ridduto.

Bon appétit!



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch