

چطور ساندویچ تخم مرغ با سس خردل درست کنیم؟

7 مهر 1403

از ترکیب تخم مرغ، سس خردل و طعم دهنده هایی مثل پیاز بنفش، پیازچه و خیارشور می توانید یک ساندویچ سالم و خوشمزه خانگی درست کنید.

مدت زمان آماده سازی: ۱۵ دقیقه

زمان تهیه: ۳۰ دقیقه

تعداد نفرات: ۴ نفر

مواد لازم:

تخم مرغ آبپز: ۱۲ عدد

شوید ساطوری شده: یک قاشق غذاخوری

پیازچه: ۶ شاخه

پیاز بنفش ریزشده: ۲ قاشق غذاخوری

مایونز: ۲ قاشق غذاخوری

سس خردل: یک قاشق غذاخوری

نان لواش، تست یا باگت: به میزان لازم

روش تهیه:

۱. تخم مرغ ها را آبپز کنید، پوست بگیرید و در ظرفی بزرگ بریزید. به آنها نمک و فلفل سیاه اضافه کنید.

۲. شوید ساطوری شده، پیازچه خردشده ریز و پیاز بنفش نگینی را اضافه کنید.

۳. سس را اضافه کنید. می توانید نسبت سس ها را تغییر دهید. مواد را به خوبی با هم ترکیب کنید تا با هم طعم بگیرند.

۴. یک لایه از مواد را روی نان لواش، تست یا باگت بمالید. می‌توانید از گوجه و خیارشور به‌عنوان دورچین غذا استفاده کنید.

نکته: اگر ترجیح می‌دهد ساندویچ‌تان رژیمی باشد، به جای مایونز از ماست استفاده کنید.