



# Sanduíche de salmão defumado com Queijo Cottage

Tempo de Preparo:

🕒 00:15

Rende:

🍽️ 4 Porções

## Ingredientes

- 4 pães multigrãos
- 150 g de salmão defumado
- 200 g de Queijo Cottage Tirolez
- ½ maço de dill
- 2 colheres (sopa) de relish de pepino japonês
- Raspas de 1 limão-siciliano
- Azeite de oliva extra virgem a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

## Modo de Preparo

Em uma tigela, misture o Queijo Cottage Tirolez com o dill e as raspas de limão. Tempere com azeite, sal e pimenta. Reserve.

Corte os pães ao meio. Espalhe o creme temperado e, em seguida, recheie com o salmão defumado e o relish de pepino. Feche o sanduíche e sirva.