SOMON BALIKLI SANDVİÇ

2 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
50 gr margarin
1 yemek kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı şeker
1 yemek kaşığı kaynar su
250 gr somon balığı
1 adet domates
1 adet kırmızı biber
1 adet salatalık turşusu
1 adet kereviz
2 adet tost ekmeği
1 yemek kaşığı margarin
1 kase ince doğranmış kırmızı lahana

TATLI EKŞİ SOS İÇİN:
Bir tencerede yumurta sarısı, sirke, tuz, şeker ve hardalı tahta bir spatulayla karıştırıp, kısık ateşte karıştıra karıştıra pişirin.Daha sonra sosun içerisine 50 gr margarini ilave edip sosu tekrar hızlıca karıştırın. Kaynar suyunu döküp, kısık ateşte iki dakika daha pişirdikten sonra sosu ateşten indirin.
1 adet kırmızı biberi ve 1 adet domatesi ızgarada pişirin.Daha sonra ızgarada pişirdiğiniz kırmızı biber ve domatesin kabuklarını ve çekirdekleri temizleyin.
1 adet julyen şeklinde kestiğiniz kereviz ve 250 gr somon balığını da ızgarada pişirin.
SOMON BALIKLI SANDVİÇ YAPMAK İÇİN:
2 Dilim tost ekmeğini 1 yemek kaşığı margarin ile tost makinesinde ısıtın.
Isıttığınız bir adet tost ekmeğinin üzerine 1 yemek kaşığı hazırladığınız tatlı ekşi hardal sosdan dökün.
Daha sonra üzerine ızgarada pişirdiğiniz somon balığı, kereviz,domates, kırmızı biberi yerleştirip, üzerine isteğe göre ince ince doğranmış kırmızı lahana ve salatalık turşusu serpiştirin. Yerleştirdiğiniz malzemelerin üzerine tekrar 1 yemek kaşığı tatlı ekşi hardal sosdan dökün. Tost ekmeği ile üstünü kapatıp servis edin.