

# Pariserbøf og snitte med røget ål

## Mandag 3. november 2014

### Ingredienser

500 gr. friskhakket magert oksekød (gerne til tatar)

2 tsk. kapers

2 spsk. hakket løg

4 skiver lyst brød

30 gr. smør

#### Pynt

2 spsk. revet peberrod

1 rødløg i fine tern

4 tsk. kapers

4 spsk. hakkede rødbeder

4 æggeblommer (evt. pasteuriseret)

salatblade

bredbladet persille

### Snitte m. røget ål

4 halve skiver rugbrød

smør

4 stk. røget ål

2 æg

2 spsk. fløde/mælk

lidt salt

1 spsk. olie

#### Pynt

4 salatblade

1 tomat

lidt purløg

### Fremgangsmåde

Ælt kødet med lidt salt og peber, 2 tsk. kapers og 2 spsk. hakket løg.

Form det til 4 bøffer på de 4 skiver brød.

Steg dem med kødsiden nedad på en pande med smør 4-5 min.

Vend dem og steg dem til brødet er gyldent ca. 3 min.

Anret pariserbøfferne med peberrod, rødløg, pickles, kapers, rødbeder og æggeblommer.

Pynt med salatblade og persille.

Æggene piskes sammen med lidt salt.

Olien varmes op og æggene sies ned i olien. Skub æggemassen ud til siden, må ikke blive brun.

Brødet smøres, et salat blad lægges på brødet.

Rørægget lægges på den ene halvdel af brødet den anden side dækkes med ålen.

Pynt med en tomatsnitte og finthakket purløg.