

Canape m. tatar, rejer og leverpostej

Mandag 4. april 2016

Ingredienser

Rejer/Stenbidder rogn

1/2 spsk. smør
reven skal af 1/4 citron
100 gr. pillede rejer
4 spsk. Stenbidder rogn
saft fra 1/4 citron

Leverpostej

1/2 spsk. smør
1/4 tsk. paprika
75 gr. leverpostej
1 spsk. Piskefløde
2 spsk. cognac

Canape med tatar og stenbidder rogn

□ runde skiver rugbrød
180 gr. Tatar kød
1/2 tsk. Sennep
1 tsk. Capers
1 spsk. cognac

8 tsk. Stenbidder rogn
1 salatløg
1 dl. Vand
1 dl æbleeddike
1 dl sukker
Dild til pynt

Fremgangsmåde

Lav canapeer ved at stikke runde skiver ud af franskbrød f. eks med et glas. Eller en udstikker ring.

Canape med rejer og Stenbidder rogn

Bland smør og citronskal og smør brødet hermed.
Læg rejerne på og top op med stenbidder rogn. Dryp med citronsaft.
Sæt en lille kvist dild på toppen

Canape med leverpostej og cornichon

Bland smør og paprika og smør brødet hermed. Rør leverpostej med fløde og tilsæt den hakkede saltgurk. Sprøjt massen ud på brødet og pynt med 1 bid stegt bacon og evt. 1 strimmel cornichon.

Canape med tatar og stenbidder rogn

Skær løget igennem på den høje led.
Skær det i meget tynde skiver fra top til roden.
Kog sukker, vand og eddike op og hæld det henover, må gerne trække et par timer
Bland kødet med sennep, capers, cognac
Form kødet til 4 runde bøffer der passer til brødet

Bred stenbidder rogn ud over kødet

Pynt med lidt af de afdryppede løgskiver og pynt med en kvist dild