

# Smørrebrød

Mandag 5. marts 2019

## Tatar

½ stk. Rugbrød  
5 g. Smør  
1 stk. Salatblad  
75 g. Tatar kød  
20 g. Høvlet peberrod  
1 - 2 spsk. Kapers  
1 - 2 spsk. Løg, hakket  
1 stk. Æggeblomme

Rugbrødet smøres og salatbladet lægges på i toppen. Kødet samles og formes forsigtigt, lægges på brødet, så det er helt dækket. Det pyntes med høvlet peberrod, kapers og de hakkede løg. Æggeblommen kan evt. serveres i en lille beholder ved siden af.

## Dyrlægens natmad

½ stk. Rugbrød  
5 g. Smør 1 stk. Salatblad 3 sk. Saltkød  
1-2 sk. Leverpostej  
1 sk. Sky  
1 stk. Løg, lille i ringe  
1 tot Karse  
1 stk. Tomatbåd

Rugbrødet smøres med fedt eller smør og et salatblad lægges på i toppen. Der lægges en eller 2 sk. leverpostej på. Brug en kniv dyppet i varmt vand det giver pænere skiver og de kan skæres tyndere. 1 strimmel sky lægges på derefter 3 - 4 sk. saltkød, der pyntes med løgringe, karse og en tomatsnitte.

## Røget ål

Smør rugbrødet læg evt. et salatblad på  
1-2 skiver æggestand og 1 stykke røget ål  
Pynt purløg og en tomat

## **Fiskefilet m. Rejer**

1 fiskefilet  
Rugbrød  
Smør  
Remoulade  
Rejer  
Citron  
Karse eller dild

Fileterne vendes i mel blandet med lidt salt, sammenpisket æg og til sidst rasp, klap raspen fast på fisken, så det ikke falder af når de bliver stegt.

Steg i olie og smør.

Afkøles inden de lægges på brødet.

Læg en klat remoulade på og pynt med rejer, citron og lidt grønt.

## **Æg og rejer**

½ sk. Rugbrød  
5 g. Smør  
1 stk. Salatblad  
1 stk. Æg  
25 g. Mayonnaise  
lidt Rejer  
stk. Citron  
1 tsk. Kaviar  
1 tot Karse  
1 stk. Tomatbåd

Rugbrødet smøres med smør og salatbladet lægges på i toppen. Ægget deles i en æggedeler. Start med at lægge den lille tynde ende lodret på salatbladet, læg derefter skiverne vandret – en smule hældende nedad - med blommen inderst, lagvis, så hele brødet er dækket.

Mayonnaisen sprøjtes i en bræmme ned langs æggene. Rejerne lægges på og der pyntes af med citron, kaviar, karse og tomat.

TIPS: Der kan i stedet for karse anvendes dild.

## **Sprængt oksebryst m. peberrodssalat**

½ skive rugbrød smøres med smør

1 salatblad

3-4 skiver oksebryst

1 spsk. Peberrodssalat

Lidt friskrevet peberrod

Rødbedespiser til pynt

Læg salatblad på brødet. Læg pålægget på lidt udover kanten på brødet læg peberrodssalaten på.

Pynt med høvlet peberrod og rødbedespiser.

## **Flødepeberrod (peberrodssalat)**

1½ dl piskefløde

2 tsk. eddike

1-2 tsk. flormelis

revet peberrod efter smag

et nip salt

Pisk fløden til let skum.

Tilsæt eddike og lidt flormelis (du kan altid tilsætte mere) og pisk det igen, til det får en lidt stiv konsistens.

Smag det til med mere flormelis om nødvendigt, peberrod og et nip salt.

## **Roastbeef**

½ sk. Rugbrød med smør

4 - 5 sk. Roastbeef

Remoulade, ristede løg

Høvlet peberrod

Agurkesalat eller asier

En snitte tomat evt. 1 tot karse

Roastbeefen lægges på brødet start med to skiver på højre side af brødet, derefter to skiver på venstre side og er det nødvendigt så en skive forned. Hele brødet skal være dækket

Remouladen sprøjtes i en bræmme ned langs roastbeefen. De ristede løg lægges ovenpå remouladen i toppen ved salatbladet og den høvlede peberrod i bunden, så remouladen dækkes. Der pyntes med sure agurker eller agurkesalat, karse og tomat.

### **Hjemmelavede ristede løg**

Skør 2 løg i tynde ringe, steg dem i rigelig olie til de er sprøde. Læg dem på fedtsugende papir og drys med groft salt

### **Gammelost**

Smør brødet med fest eller smør

Læg osten på brødet, læg en skive sky på og pynt med fintskårne løgringe.