

Rugbrød m. leverpostej, champignon og bacon

½ stk. Rugbrød
5 g. Smør
1 stk. Salatblad
1 sk. Leverpostej
1 sk. Sky
2-3 sk. Bacon
3 - 4 stk. Champignon, hele, fra glas eller friskstegte
4 -5 skiver Agurkesalat eller rødbeder

Rugbrødet smøres med smør og salatbladet lægges på i toppen. Leverpostej tages ud af foliebakken deles på midten og skiverne skæres på langs. De lægges på brødet i lag, fra salatbladet og ned. Hele brødet skal være dækket. Skyen lægges ned langs leverpostej. Bacon steges og afkøles og lægges oven på skyen så det ligesom formes til en rede. Champignonerne lægges på sammen med agurkesalaten

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. Bruges friske æg hældes det over med kogende vand før der slås hul på det.

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 tynde. 1 strimmel sky lægges på derefter 3 - 4 sk. saltkød, der pyntes med løgringe, karse og

Rullepølse

1 stk. Salatblad
4 -5 sk. Rullepølse
2 – sk. Sky
1 stk. Løg, lille i ringe
1 tot Karse
1 stk. Tomatbåd

Rugbrødet smøres og salatbladet lægges på i toppen. Rullepølsen lægges på brødet – start med to skiver på højre side af brødet, der vendes skråt nedad, derefter to skiver på venstre side og er det nødvendigt så en skive eller to fornedet. Hele brødet skal være dækket. Skyen lægges midt på rullepølsen og der pyntes med løgringene, karse og tomat.

Smørrebrød m. Andebryst

Soigner og steg 2 andebryster, lad dem afkøle lidt.
Skær dem i tynde skiver og læg dem på smurt rugbrød.
Pynt med lidt surt og en syltet valnød. Eller bare rødkål

Røget ål

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

Fiskefilet m. Rejer

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.

Ostesnitter

Smør franskbrødet og del dem.
kom et salatblad på og ost.
Bruges der bløde ost brie eller lignende så dyp kniven i varmt vand så får i pænere skiver og ikke så tykke.
Pynt med frugt nødder eller Jordbær alt efter hvad der passer