

## 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.

## 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 tomat.

## Rugbrød m. champignon og bacon

½ stk. Rugbrød  
5 g. Smør  
1 stk. Salatblad  
3 sk. Leverpostej  
1 sk. Sky  
5 – 6 sk. Bacon  
3 – 4 stk. Champignon, hele, fra glas eller friskstegte  
4 – 5 sk. Agurkesalat eller rødbeder

Rugbrødet smøres med smør og salatbladet lægges på i toppen. Lever-postejen 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 leverpostejen. Bacon steges og afkøles og lægges ovenpå 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. Tatarkød  
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.

## 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 forneden. Hele brødet skal være dækket.

Skyen lægges midt på rullepølsen og der pyntes med løgringene, karse og tomat.

## Røget hellefisk med agurk

### 4 stykker

½ agurk  
1 finthakket skalotteløg  
1 spsk. klippet purløg  
2 tsk. koldpresset rapsolie  
1 tsk. hvidvinseddike  
1 tsk. sukker  
4 sk. groft rugbrød  
2 spsk. flødeost med hvidløg  
4 sk. røget hellefisk

Fjern kernerne og skær agurken i små tern. Bland agurk, skalotteløg, purløg, olie, eddike og sukker og lad det trække. Rist rugbrødsskiverne og smør dem med flødeosten.

Læg hellefisk og agurketern på brødet og server.

### Laksesnitter

Smør en skive franskbrød og del den evt. på skrå. Læg laks på, 1 skive røræg eller æggestand og 1 slikasparges. 1 kvist dild til pynt.

## Fiskefilet m. remoulade og rejer

Paner og steg fiskefileten, gerne i olie så bliver den pænere at se på.

afkøl den inden den lægges på et stykke smurt brød med et salat blad.

Pynt med lidt remoulade , rejer , citron og karse eller dild. kaviar hvis man kan lide det.

## 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.

## 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.