

Smørrebrød

Mandag 26. november 2018

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.

Røget ål

Smør rugbrødet læg evt. et salatblad på
1-2 skiver æggestand og 1 stykke røget ål
Pynt med 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 skive rugbrød

1 æg

1 salatblad

5 g. Smør

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 er kan i stedet for karse anvendes dild.

Rullepølse

½ sk. Rugbrød

1 stk. Salatblad

2 håndskårne skiver rullepølse

1 skive sky

1 stk. Løg, lille i ringe

1 tot Karse

1 stk. Tomatbåd

Hele brødet skal være dækket. Skyen lægges midt på rullepølsen og der pyntes med løgringene, karse og tomat.

Snitte m. røget laks

½ skive franskbrød

Smør

Salatblad

1-2 skiver laks

Røræg, lidt asparges

Dild til pynt

Smørrebrød m. Andebryst

Soigner og steg 3 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

Ribbensteg

½ skive Rugbrød

2 ikke for tykke skiver ribbensteg lægges på brødet pyntes med rødkål og asier eller agurkesalat

Dessert

Ris a' la mand med kirsebærsauce