

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.

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
Rødbedespirer til pynt

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

Pynt med høvlet peberrod og rødbedespirer.

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 forneden. Hele brødet skal være dækket

Remouladen lægges på 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.

Ribbensteg

½ skive Rugbrød

Evt. et salatblad

2 ikke for tykke skiver ribbensteg lægges på brødet

pyntes med rødkål og asier eller agurkesalat

Skinke m. italiensk salat

½ skive rugbrød m. smør

2-3 skiver skinke lægges så brødet er dækket.

Ca. 2 tsk. italiensk salat lægges på midten.

Pyntes m. 2 agurkeskiver der skåret til springer 1 tot karse og en tomatbåd.

Sol over Gudhjem

½ skivebrød m. smør, 1 salt blad i den ene ende

1 røget sild uden ben deles og lægges på brødet

1 æggeblomme lægges i en løgringe, så blommen ikke glider af.

Pyntes m. radiser og finthakkede løg og purløg

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 en tomatbåd

Rullepølse

1 stk. Salatblad

2-3 sk. Håndskåret Rullepølse (ellers 4-5)

2 sk. Sky

1 stk. Løg, lille i ringe

1 tot Karse

1 stk. Tomatbåd

Rugbrødet smøres, 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.

Smørrebrød m. Andebryst

Soigner og steg 2-3 andebryster, lad dem afkøle lidt.

Skær dem i tynde skiver og læg dem på smurt rugbrød.

Pynt med lidt rødkål surt og en syltet valnød.

Gammel ost

Rugbrød eller franskbrød smøres med fedt

Læg 2 pæne skiver ost på

1 skive sky og tyndt skårne løgringe.