

Smørrebrød – 5. december 2022

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

Skinke m. røræg

½ skive brød
Smør
1 salatblad
2-3 skiver skinke
1 skive røræg
Bønner eller 1 grøn asparges til pynt
Tomat, karse og rød peber