

## **Æg og rejer**

½ sk. Rugbrød  
5 g. Smør  
1 stk. Salatblad  
1½ Æg  
25 g. Mayonnaise  
lidt Rejer  
1 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.

## **Tatar**

½ stk. Rugbrød  
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. Lav et hulrum i midten til æggeblommen.

Det pyntes med høvlet peberrod, kapers og de hakkede løg.

## **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 salatblad. Pynt med lidt remoulade, rejer, citron og karse eller dild

## **Ribbensteg**

½ skive Rugbrød  
Evt. et salatblad  
2 ikke for tykke skiver ribbensteg lægges på brødet pyntes med rødkål og asier eller agurkesalat  
Evt. 1 appelsin båd

## **Ostesnitter**

Gl. ost m. sky og løg  
Brie