

## **Dyrlægens natmad**

¼ stk. Rugbrød  
5 gr. Smør  
1 stk. Salatblad  
2-3 skiver Saltkød  
1 skive Leverpostej  
1 skive 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 1 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 2-3 sk. saltkød, der pyntes med løgringe, karse og en tomatbåd

## **Rullepølse**

¼ skive rugbrød  
1 stk. Salatblad  
2-3 skiver Rullepølse  
2 skive 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.

## **Æg og rejer**

¼ sk. Rugbrød  
Smør  
1 stk. Salatblad  
1 stk. Æg  
25 gr. Mayonnaise  
lidt Rejer  
1 skive 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 brømme ned langs æggene. Rejerne lægges på og der pyntes af med citron, kaviar, karse og tomat.

## **Tatar**

½ stk. Rugbrød  
5 gr. Smør  
1 stk. Salatblad  
50 gr. Tatarbødder  
20 gr. 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 2 stykker 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.

## **Ribbensteg**

¼ skive brød

Evt. 1 salatblad

1 skive ribbensteg delt i to

Pyntes med rødkål og afdryppet agurkesalat

## **Skinke med æggestand og grønne asparges**

¼ stk rugbrød med smør

2 skiver skinke

1 strimmel æggestand

1 grøn asparges

Evt lidt tomat