

Smørrebrød

Mandag 31. oktober 2016

Rullepølse

½ sk. Rugbrød
1 stk. Salatblad
4 -5 sk. Rullepølse
2 – sk. Sky
1 stk. Løg, lille i ringe
1 tot Karse
1 stk. Tomatbåd

Rugbrødet smøres og 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.

Tatar

½ sk. 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 .
Bruges friske æg hældes det over med kogende vand før der slås hul på det. Af hensyn til salmonella.

Rugbrød m. champignon og bacon

½ sk. Rugbrød
5 g. Smør
1 stk. Salatblad
3 sk. Leverpostej
1 sk. Sky
5 – 6 sk. Bacon
3 – 4 stk. Champignon, hele,
fra glas eller friskstegte
4 – 5 sk. Agurkeslat

Rugbrødet smøres med smør og salatbladet lægges på i toppen.

Leverpostej tages ud af foliebakken deles på midten og skiverne skæres på langs. De lægges på brødet i lag, fra salatbladet og ned. Hele brødet skal være dækket.

Skyen lægges ned langs leverpostej. Bacon steges og afkøles og lægges ovenpå skyen så det ligesom formes til en rede. Champignonerne lægges på sammen med agurkesalaten.

Kogt oksebryst

½ sk. Rugbrød
5 g. Smør
1 stk. Salatblad
3 - 5 sk. Oksebryst
(alt efter størrelsen på skiven)
1 spsk. Peberrodssalat, fin
1 spsk. Pickles
20 g. Høvlet peberrod
1 stk. Asie
1 tot Karse
1 stk. Tomatbåd

Rugbrødet smøres og et salatblad lægges på i toppen. Oksebrystet lægges på brødet er skiverne tynde, ligges de som i en vifte, med start ved salatbladet. Er brystet bredt, kan der nøjes med tre skiver der ligges vandret på brødet, som det skæres. Hele brødet skal være dækket. Peberrodssalaten og picklesen lægges midt på brødet op af hinanden. Den høvlede peberrod lægges i bunden af de to øvrige ting, så der ligesom dannes en trekant. Asien lægges henover og der pyntes af med karse og tomat.

Roastbeef

½ sk. Rugbrød
5 g. Smør
1 stk. Salatblad
4 - 5 sk. Roastbeef
(alt efter størrelsen
på skiven)
25 g. Remoulade
30 g. Ristede løg
40 g. Høvlet peberrod
6 - 8 sk. Agurkesalat
1 g. Karse
1 stk. Tomatbåd

Rugbrødet smøres og et salatblad lægges på. Roast-beefen 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 sprøjtes i en bræmme ned langs 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.

Æg og rejer

½ sk. Rugbrød
5 g. Smør
1 stk. Salatblad
1 stk. Æg
25 g. Mayonnaise
75 g. Rejer
1 stk. Citron
1 tsk. Kaviar
1 tot Karse eller dild
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 citronspringer, kaviar, karse og tomat.

Dyrlægens natmad

½ sk. 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 tomat.

Bøf m. spejlæg

100 gr. hakket oksekød
pr. person
Salt, peber,
fedtstof til stegning
1 løg, 1 æg
1 skive brød
surt der serveres ved
siden af.

Steg bøffen og løgene .

Lav evt. en anelse sauce,
det gør at det ikke virker så tørt.

Spejlægget lægges på ved servering

Fiskefilet med remoulade og rejer

Paner fisken i mel tilsat lidt salt, vend i sammenpisket æg og til sidst i rasp, klap fisken hårdt så raspen ikke falder af.

Steg fisken på en pande gerne i rigelig olie, så bliver den pænere at se på.

Afkøles.

Smør brødet læg et salatblad på i den ene ende, derefter fiske , en klat remoulade

Top rejerne op langs remouladen og pynt med en citronbåd eller skive, afslut med en kvist dild eller karse.

Bruger man citronskiver er det et fedtet bekendtskab at få saften ud. Derfor kan en båd være bedre.

Citronen halveres på den lange led, når der skæres er der en hvid streng den skærer man af, ellers får ham overfor et strint citron når man trykker på den.