

15 opskrifter Smørrebrød



Stegt sild med røgte kartoffler



1 skive rugbrød
1 stegt sild i eddike
Røget kartoffel
Makrelsalat
Thaimarineret tang
Tomat og dild til pynt

Kartoffeltartar med laks



1 skive surbrød
Smør
Kartofler
Hvidvin
Eddike
½ skive røget laks
Store lakserogn
Rødløg
Høvlet peberrod
Persille

Karrysildesalat



Rugbrød
Smør
Kryddersildefileter
Hårdkogte æg
Karry/græsk yogurt
Agurk

Lone Hertz



- 1 skive surbrød
- 1 smør
- 1 hårdkogt æg
- 1 spsk dildmayonnaise
- 1 røget sildefilet
- 3-4 radiser
- 2-3 stængler purløg

Dildmayonnaise:

250 g mayonnaise, smagt til med HP sauce, worcestershiresauce, dijon-sennep, citronsaft og Maggi-krydderi
2 spsk creme fraiche 18%
1 bundt dild

Søren Pind



½ skive rugbrød

1 smør

4 skiver rød salami

½ hårdkogt æg

2 spsk remoulade

1 spsk hakket rødløg

1 spsk hakket persille

Røgt Makrel



½ skive rugbrød
1 smør
8 skiver hvidvinskogte
kartofler
2 spsk aioli
4 stykker røgt Makrel
1 spsk lakserogn
En dusk dild til pynt

Poul Nyrup Rasmussen



½ skive rugbrød
1 smør
4 skiver tomat
4 skiver kogt kartoffel
1 spsk høvlet peberrod
2 rensede ansjosfileter
med frakke (skind)
1 spsk fintskåret purløg
eller persille

Frikadeller



½ skive rugbrød

1 smør

3 frikadeller

2 kogte kartofler

4 store skiver syltede
rødbeder

Dyrlægens Natmad



Smør rugbrød og læg et salatblad i den ene ende.

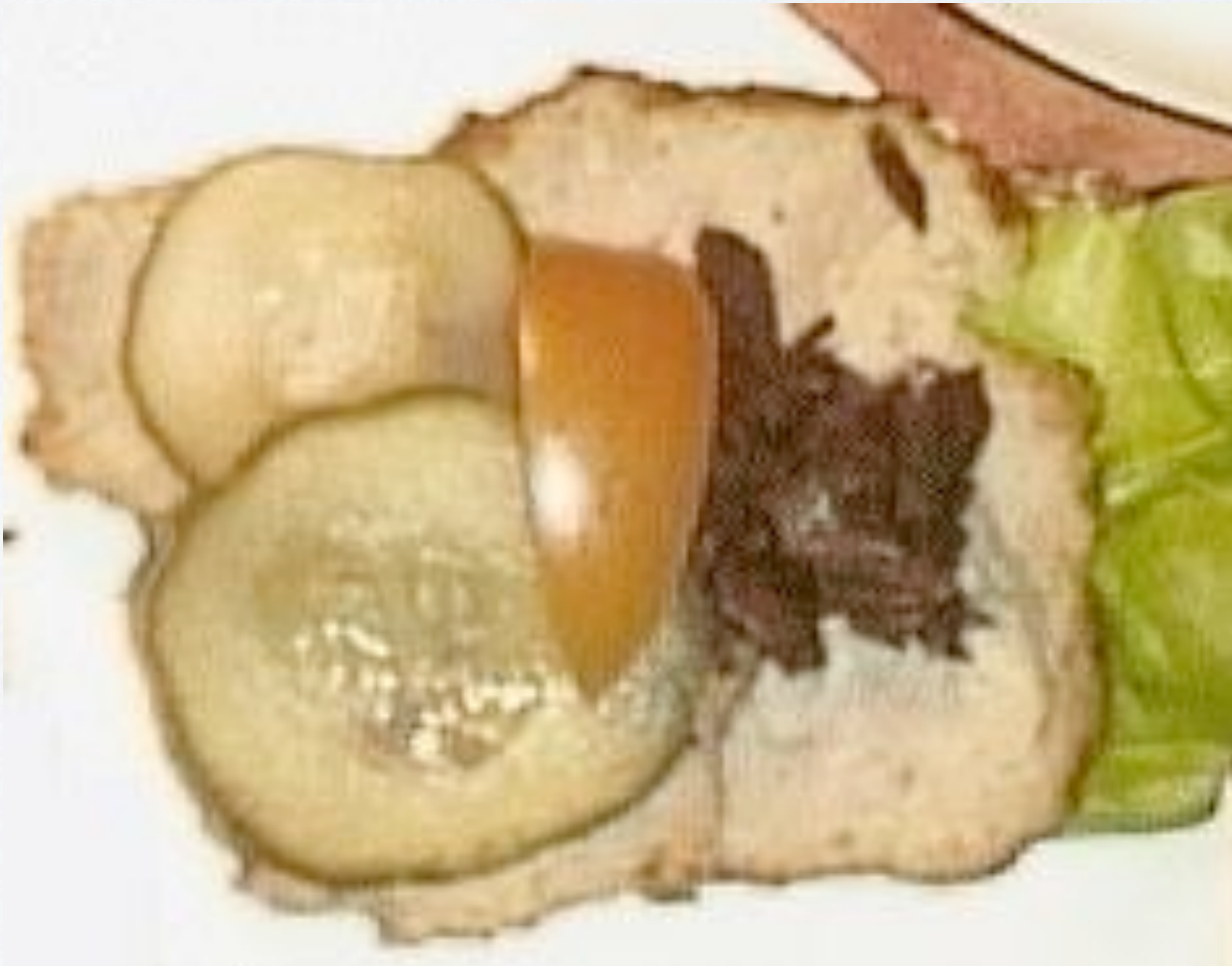
Leverpostej

Læg saltkød ovenpå

Pynt med en skive sky,
nogle løgringe,
rød peber

En dusk karse.

Frikadeller II

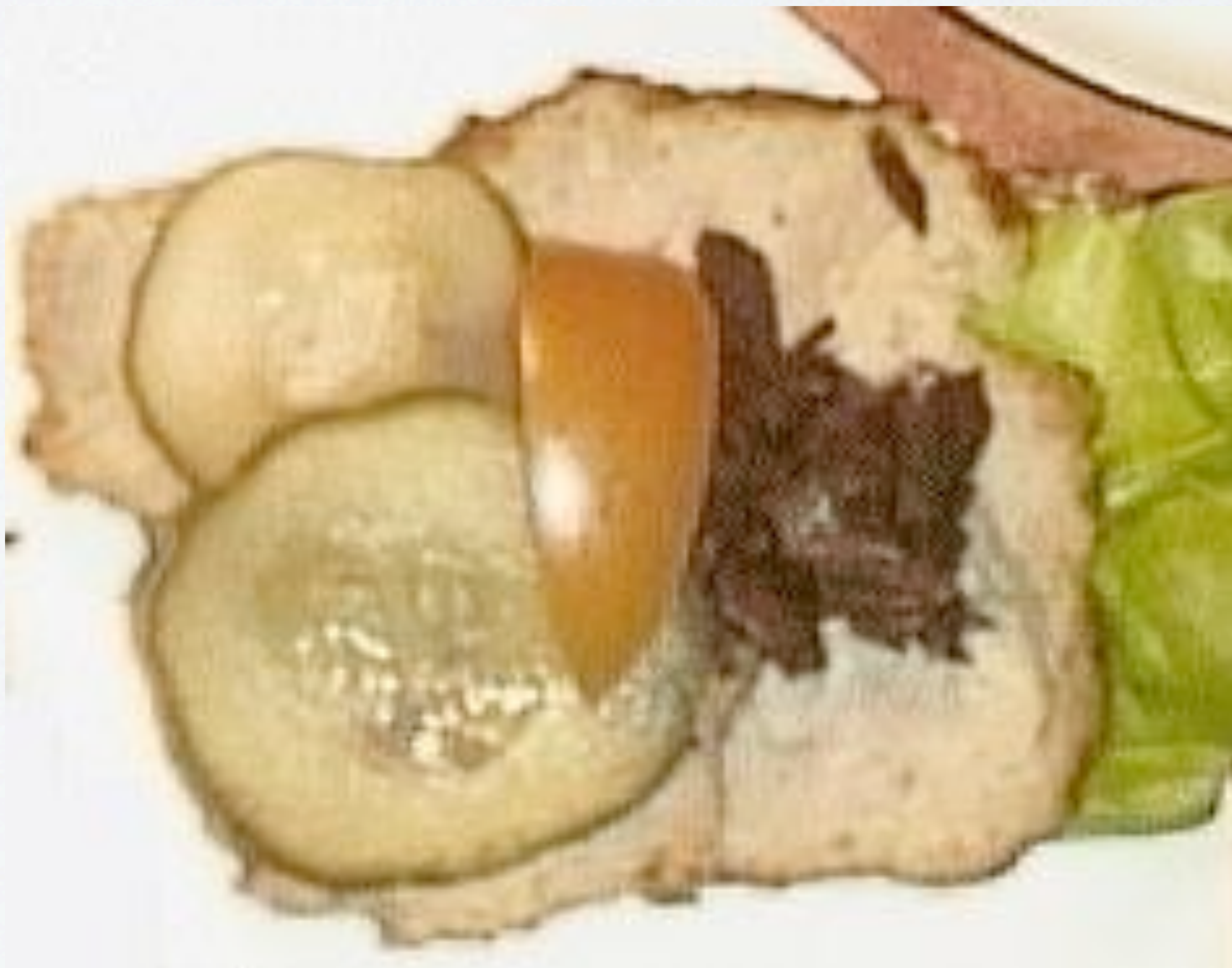


Smør rugbrød og læg et salatblad i den ene ende.

Skær frikadelle i skiver og læg skiverne lagvis med start ved salatbladet.

Pynt med rødkål
Syltede agurkeskiver
"toppen" med en tomatbåd.

Leverpostej



Smør rugbrød og læg et salatblad i den ene ende.

Leverpostej

Skiver af syltede
rødbeder, en syltet
agurk,

Ristet bacon og slut af
med en tomatbåd.

Franskbrød med Rejer



Smør franskbrød og læg et par salatblade på, så det dækker hele franskbrødet.

Læg godt med rejer oven på

Sprøjt lidt mayonnaise
Pynt med tomat-springer, karse og citronbåd.

Franskbrød med Ost



Smør franskbrød og læg et salatblad i den ene ende.

Læg skiver af ost ovenpå

Pynt af med skriver af peberfrugter - gerne i forskellige farver, så det får et flot farvespil

Frikadeller III



1 skive rugbrød

Litt smør

Salat

1 svinefrikadelle, i
skiver

Rødkål

Tomat

Brandmandens natmad



1/2 skive rugbrød med
smør

4 røgede kartofler

2 skiver sprød bacon

2 spsk hønsesalat

1 spsk gulerodsfritter

1 tsk hakket purløg

Hønsesalat



600 g poulard-, hønse- eller kyllingekød
150 g lyse champignoner
1 lille dåse henkogte aspargesstykker
1 lille, rød peberfrugt
150 g fine ærter
brøndkarse

Dressing:

100 g mayonnaise
1 dl. creme fraiche
3 – 4 tsk. karry
salt og peber

Rør dressingen sammen og smag den godt til. Hvis den er for fast, kan der tilsættes lidt fløde eller aspargeslage. Skær hønsekødet i små terninger eller smalle strimler og bland det med skivede champignoner, aspargesstykker, peberfrugtterninger og ærter. Vend alle ingredienserne i dressingen og smag salaten til.