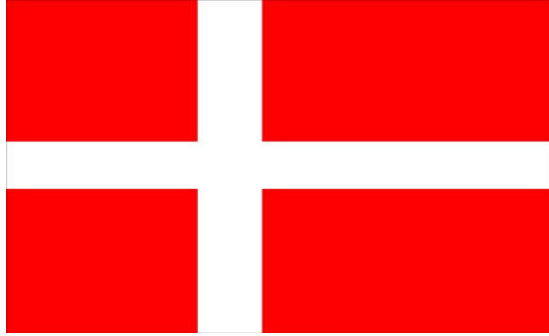


Meny og opskrifter, ILV XXV, 090412



# Smørrebrødsaften

## *Velkommen*

Winerbrød og kaffe, eller te

*Smørrebrød med almindelig dansk øl, hvidt vin eller dansk vand*

## Sønderjyndsk rugbrød

### Ingredienser: Dag 1

200 gr. knækkede rugkerner

50 gr. hvede klid

250 gr. Grahams mel

7½ dl. lunt vand

1 tsk. honning

1 dl god surdej.

Bland det hele og lad det stå til dækket på køkkenboret til dagen efter

### Dag 2.

500 gr. rugmel

1 spsk. salt

50 gr. blødt Kærgården el. margarine.

evt. ½ spsk. malt mel.

Rør de sidste ing. i, gerne på røre maskine, rør/ ælt i 10 min. Lad dejen hvile i 1 time inden dejen deles i 2 og formes med lidt mel til 2 brød. Hæver i ca. 2 timer, så de er blevet en halv gang større Sættes i en 220 grader varm ovn i 10 min med varmeluft. Slå varme luften fra og sænk temp. til 180 grader og bag vider i 1 time og 15 min.

Afkøles på rist.

## H. C. Andersen

### Ingredienser

1 skive sønderjydsk rugbrød.  
4 skiver sprød bacon.  
1 skive leverpostej.  
1 skive sky.  
3 skiver tomat.  
1 spsk. peberrod.  
Hakket persille.

Læg de sprøde skiver bacon på brødet fra hjørne til hjørne. På den ene halvdel lægges leverpostej og modsat lægges tomatskiver. Læg sky på leverpostej. Læg en bræmme med peberrod på tomatskiverne. Pynt med hakket persille.

### Skinke med hønsesalat

1 skiver sønderjydsk rugbrød med rigtig smør.  
1 - 2 skiver skinke.  
2 spsk. hønsesalat.  
4 aspargessnitter.  
1 skiver tomat.  
1 spsk. hakket purløg.  
2 stk. sprød bacon.

Læg skinken på brødet. Læg hønsesalat ovenpå, på skrå, herpå aspargessnitter. Skær tomat halvt igennem og vrid den lidt og sæt den på hønsesalaten.  
Pynt med purløg og bacon.

### Hønsesalat

#### Ingredienser

½ kogt høne eller 1200 g kylling  
100 g bacontern  
1 peberfrugt  
250 g mayonaise  
2½ dl cremefraiss 18%  
salt peber  
mild paprika

Kyllingen skæres i små tern. Rist baconen på en tør pande og lad den afkøle. Befri peberfrugten og skær den i terninger. Bland mayonaise og cremefraiss og smag til med krydderierne og bland det hele sammen.

## Kartoffel på rugbrød

Smør rugbrød og læg et salatblad i den ene ende. Skær kartoffel i skiver og læg skiverne oven på -gerne, så der kommer lidt "højde" på. Drys med fintklippet karse. Ønskes der lidt "ekstra" kan der evt. sprøjtes lidt mayonnaise ovenpå og lægges en tomatbåd, så det giver et flot farvespil.

## Æg og rejer på rugbrød

Smør rugbrød og læg et salatblad i den ene ende. Skær æggene i skiver -brug gerne æggedeler. Læg skiverne af æg, der er skåret på den lange led, lagvis ned over rugbrødet - start fra den ene ende, hvor salatbladet ligger. Sprøjt en "streg" med mayonnaise nedover midten af æggerækken. Læg rejer ovenpå mayonnaisen.

Pynt med citronbåd, tomatbåd og karse.

Ønskes smørrebrødet lidt ekstra luksus, erstattes citronbåd af en "springer" af 1 agurkeskive og 2 citronskiver. Forrest på smørrebrødet lægges en tomatbåd, lidt kaviar og en dusk karse.

## Dyrlægens natmad på rugbrød

Smør rugbrød og læg et salatblad i den ene ende. Læg en skive leverpostej midt på rugbrødet, få det lige dækker lidt af salatbladet -evt. to tynde skiver, så det giver mere fylde. Læg saltkød ovenpå -bøj det ude i den ene ende, så det giver mere højde. Pynt med en skive sky, nogle løgringe, 1 -2 skiver rød peber og en dusk karse.

Sky

1/2 l.vand

1 løg

1 bundt persille

2 bouillonterninger eller 2 spsk.kødekstrakt

sherry

salt

peber

kulør

7-8 blade husblas

Vandet koges med løgringe, persille og bouillonterninger til disse er smeltet. Suppen smages til og farves evt. med kulør. Husblasset udblødes i koldt vand ca. 5 min. og smeltes i den varme suppe. Suppen sies og afkøles 3-6 timer, før den er stivnet til sky.

## Leverpostej på rugbrød

Smør rugbrød og læg et salatblad i den ene ende. Læg skiver af leverpostej ovenpå, med start i enden hvor salatbladet ligger. Pynt med skiver af syltede rødbeder, en syltet agurk, snittet i den ene ende, så den giver en flot "vifte", ristet bacon og slut af med en tomatbåd.

## Roastbeef- en lidt anderledesoplevelse

Dybsteg løgringe i næsten kogende varm salatolie i en tykbundet gryde, til det er gyldne. Læg dem på køkkenrulle, og drys med groft salt. Kom roastbeefen på brødet, læg tomatskiverne midt på roastbeefen, og skær det halv æg i både. Placér dem på hver side af tomaterne, og læg de sprøde løg på tomatskiverne.

## Fiskefilet på rugbrød

Smør rugbrød og læg et salatblad i den ene ende. Læg en friskstegt fiskefilet ovenpå - den må ikke være for varm Læg en skefuld mayonnaise ovenpå og læg her nogle rejer Pynt med en springer af 2 citroner og en agurk, en tomatbåd, lidt sort kaviar og lidt karse.

## Dessert

### Lyxiga chokladeclairs

Till åtta bakelser

3 dl vatten

100 g smör

2 dl vetemjöl

1 krm salt

3 ägg

### Chokladkräm

2 äggulor

2 msk strösocker

2,5 dl vispgrädde

75 g mjölkchoklad

### Garnering

50 g mörk choklad (70%)

Gör så här: Sätt ugnen på 200 grader. koka upp vatten och smör. Vispa ner mjöl och salt. Låt smeten svalna. Vispa i äggen, ett i taget och rör kraftigt mellan varje.

Häll smeten i en spritspåse med stor tyll. Spritsa åtta avlånga bakelser på en plåt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen ca 35 minuter och låt kallna på galler.

Vispa äggulor och socker luftigt. Vispa grädden till ett fast skum. Smält chokladen. Rör ner chokladen i äggblandningen och vänd försiktigt ner grädden. Häll krämen i en spritspåse.

Klyv bakelserna och spritsa krämen. Lägg tillbaka locken.

Smält chokladen till garnering och ringla över bakelserna.