
FORRET

Røget ørred på ristet rugbrød m. æg og rejer

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 1 pk. Røget ørred
- 2-4 skv. Rugbrød
- 50 gr. Smør
- 2 stk. Æg (hårdkogte skivede)
- 125 gr. Mayonnaise
- 4 stk. Salatblade
- Ca. 200 gr. Rejer
- 1 stk. Citron

Fremgangsmåde: Start med at riste brødet, gerne så det kan knase. Lad brødet køle af, brug evt. kun et halv skive pr. portion, vi skal jo også spise andet. Smør det afkølede brød med smør, skyl og tør salatbladene, læg et salatblad på brødet, anret derefter ørredskiverne i »bølger«, læg æggeskiverne midtpå fisken på langs, lav et par ringe af mayonnaise uden om æggene, som »rækværk« for rejerne, som toppes på til sidst. Citronen skylles, enderne skæres af og den deles i både, som lægges ved siden af retten, som anrettes på dessert tallerkner.