

FORRET

Gravad laks m. æg

Ingredienser:

Antal personer: 4

4 skv. *Ristet brød (formfranskbrød eller toast)*

8 skv. *Gravad laks*

4 stk. *Æg blødkogte*

50 gr. *Smør*

4 bl. *Salat*

1 stk. *Citron*

50 gr. *Kaviar*

Fremgangsmåde: Smør brødsiverne med smør, læg dem på brødristeren med smørret opad, rist dem så de er pænt brune, (ikke sorte), vend dem og rist smørsiden. Lad skiverne køle lidt af, kog æg i æggekogeren (blødkogte, køl dem af når de er kogte, ellers koger de videre). Anret på desserttallerkner. Læg et salatblad på brødet, (på smørsiden), læg et par skiver laks i ruller, læg det kogte pillede æg på midten af lakseskiverne, (så ægget flyder ud når det skæres over), pynt med kaviar og et par citronskiver, eller både.