Snacks / Denemarken

Smørrebrød



Een open sandwich op rogge met boter. De volgorde van de lagen en de dikte van de boter zijn beide van belang.

Tijd 25 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 8 sneetjes Roggebrood
- ☐ 200 g Ingelegde haring
- ☐ 3 stuks eieren - gekookt
- ☐ 1 stuk Rode ui — in dunne ringen
- ☐ 20 g Dille
- ☐ 100 g Boter – zacht
- ☐ 200 g Kleine garnalen
- ☐ 8 stuks Slablaadjes
- ☐ 4 eetlepels mayonaise
- ☐ Kappertjes en citroen — naar wens

Zo maak je het.

01 Beboter elk plakje tot aan de randen. De laag moet zichtbaar zijn voor het oog en niet doorschijnend.

02 Voor haring: een blaadje sla, daarna stukjes haring, uienringen en kappertjes. De sla houdt de pekel van het brood af.

03 Voor garnalen: leg ze in strak overlappende rijen, dan een lepel mayonaise, een schijfje citroen en dille.

04 Voor het ei: overlappende rondjes gekookt ei, een streepje mayonaise, dille en een snufje zout erover.

05 Serveer in één keer, met mes en vork. Smørrebrød wordt niet met de hand opgepakt; daar is het niet voor gebouwd.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: User:Nillerdk / CC BY-SA 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / smorrebrod