



Smørrebrød met ei en grijze garnalen

Deense open boterham op donker roggebrood, rijkelijk belegd met schijfjes hardgekookt ei en verse grijze garnalen. Een klassieker van de Deense lunchtafel die even eenvoudig als verfijnd is.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	9'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 4 sneetjes donker roggebrood
- 2 el zachte roomboter
- 200 g gepelde grijze garnalen
- 3 eieren
- 3 el mayonaise
- Een paar takjes verse dille
- 1 citroen
- Vers gemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Leg de eieren in een pot met koud water en breng aan de kook. Kook ze 9 minuten hard vanaf het kookpunt. Giet het water af en laat de eieren schrikken onder koud stromend water. Pel ze en snijd ze in gelijkmatige schijfjes.
2. Bestrijk elk sneetje roggebrood royaal met zachte boter tot aan de randen.
3. Schik de eierschijfjes dakpansgewijs over de bovenste helft van elk sneetje.
4. Verdeel de grijze garnalen naast de eieren over de onderste helft van elk sneetje.
5. Schep een kleine lepel mayonaise op de garnalen.
6. Garneer met een takje verse dille, een draai vers gemalen zwarte peper en een partje citroen aan de zijkant. Serveer onmiddellijk zodat het roggebrood zijn stevigheid behoudt.

Tip

Gebruik roggebrood dat minstens een dag oud is. Het is steviger en draagt het beleg beter dan vers gesneden brood.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade of een komkommersalade met dille past er mooi bij.

Dranktip

Een frisse Deense lager of een glas koude karnemelk past perfect bij deze klassieke Deense lunch.