

## Förrätt / entré

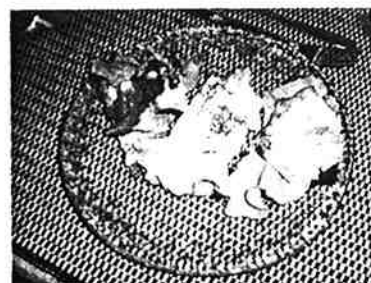
### 3 x *Danska Smørrebrød*

6 personer

#### Smørrebrød 1:

#### Räkor med majonnäs

1 burk räkor i lake (ca 175 g)  
6 msk majonnäs  
2 msk Kalles kaviar  
6 skivor vitt bröd (ev. kanter tas bort)  
6 små dillvippor  
kruksallad  
¼ citronskiva  
nymalen svartpeppar



**Beredning:** Blanda majonnäs och kaviar, spritsa eller bred ut röran på den trekantiga brödskivan. Lägg lite sallad på röran och fördela räkorna vackert i rader. Garnera med dillvippa, citron och svartpeppar.

#### Smørrebrød 2:

#### Rostbiff med curry- och gurkmajonnäs

3-6 tunna skivor rostbiff (antal efter storlek)  
½ - 1 dl majonnäs  
3 msk bostongurka  
1 msk mild curry  
1 burk inlagd paprika  
1 burk rostad lök  
krukpersilja  
kruksallad  
salt  
bregott  
6 lätt smörade snittskurna skivor rågbröd (kanter tas bort)

**Beredning:** Blanda majonnäs, bostongurka, curry och salt i en skål. Lägg sallad och rostbiff på varje brödskiva. Toppa med majonnäsröra, paprika, rostad lök och persilja.

#### Smørrebrød 3:

#### Lantpaté med stekt parmaskinka

3-6 skivor lantpaté (beroende på storlek)  
4 skivor parmaskinka, strimlad  
6 snittskurna skivor rågbröd (kanterna tas bort)  
6 cornichons  
persilja

**Beredning:** Stek parmaskinkan krispig i torr stekpanna. Lägg på hushållspapper och låt rinna av. Lägg patéskivor på brödet, garnera med skinka, cornichons och persilja.