

SALAT MED FISK.

2 salatblade i tynde strimler
1 ring peberfrugt i tern
1 tomat i små både
 $\frac{1}{2}$ sps. tunfisk
1 sadel eller 2 muslinger
 $\frac{1}{2}$ hårdkogt æg i små både

Marinade.

$\frac{1}{2}$ tsk. eddike
salt, peber
evt. hvidløg eller sennep
eller andet krydderi
2 tsk. salatolie

KUVERTBRØD.

$\frac{1}{2}$ dl. mælk
10 g. gær
 $\frac{1}{4}$ tsk. salt

 $\frac{1}{2}$ tsk. sukker
15 g. fedtstof
 $\frac{1}{2}$ æg
ca. 100 g. mel

Rens og skær grønsagerne småt ud.
Kog ægget i 10 min. i $\frac{1}{2}$ l. vand.
Anret på tallerken, pænt grønsagerne
med salatblade nederst, tomat og
peberfrugt hen over.
Fisken i små stykker fordeles hen
over grønsagerne.

Ægget i både lægges rundt på taller-
ken.

Marinaden røres sammen i en kop, og
hældes over lige inden serveringen.

1. Gæren røres ud i det lunkne mælk.
2. Marg, krydderier og æg blandes i.
3. Bland mel i og slå dejen godt sam-
men
4. Lad dejen hæve 10 min.
5. Del dejen i 8 lige store stykker
og form disse på forskellige måde
efter forslagene på tegningen.
6. Pensel brødene med æg og drys bir-
kes på.
7. Bag brødene 10 - 15 min. ved 225° .