

Smurte madder.

Du skal bruge 3 halve skiver rugbrød
plantemargarine til at smøre på brødet
Som pålæg er der $\frac{1}{2}$ hårdkogt æg, i skiver og $\frac{1}{4}$ tomat, i skiver,
1 skive torskerogn, der er ristet på panden, og pyntet med remoulade,
og 1 skive citron,
leverpostej til $\frac{1}{2}$ skive rugbrød, der pyntes med 3 - 4 skiver agurker,

Du skal smøre dine 3 halve skiver rugbrød pænt med plantemargarine.
Så skal pålægget laves.

Hårdkogte æg koges således:

$\frac{1}{2}$ l. vand bringes i kog på højeste trin, når vandet koger, kommes
ægget forsigtigt i vandet, ved hjælp af en ske.

Tiden tages fra vandet atter koger i gryden, og ægget koger 10 min.
Når de 10 min. er gået, hældes vandet fra ægget, og koldt vand hældes
i gryden, ned over ægget, ægget ligger i det kolde vand og afkøler
ca. 5 min., det pilles fri for skræl og skæres i skiver med en æg-
gedeler.

Æggeskiver og tomatskiver lægges skiftevis på dit ene halve rugbrød.

Ristet torskerogn laves sådan:

En klat margarine på 5 g. lægges på panden, der tændes på højeste
trin, og margarinen brunes. Du lægger torskerognen på panden, ved
hjælp af en paletkniv og en stegegaffel, så brænder du ikke dine
finger og det sprøgter heller ikke så meget. Torskerognen bruner,
først på den ene side 2-3 min. og så vendes torskerognsskiven med
din paletkniv og stegegaffel, og brunes på den anden side 2-3 min.
Når din torskerogn er pæn brun på begge sider, lægges den på en
lille underkop og køler af, så lægges den på brødet, der pyntes pænt
med remoulade og citronrytter, der er en citronskive skåret halvt
igennem og så sat på højkant, ved at vippede to sider modsat hinanden.

Leverpostej smøres på det sidste halve rugbrød, og der pyntes pænt
med agurkskiver..

Dine smurte madder stilles på en tallerken, og der ryddes pænt op
inden der spises.