



Smørrebrød met eitje en garnalen

Deense open boterham op donker roggebrood, rijkelijk belegd met schijfjes ei en grijze garnalen. Het bekendste gezicht van de Deense lunchtafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	8'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 4 sneetjes donker roggebrood
- 2 el zachte boter
- 200 g gepelde grijze garnalen
- 3 hardgekookte eieren
- 3 el mayonaise
- Verse dille
- 1 citroen
- Peper

Bereidingswijze

1. Kook de eieren in 8 minuten hard, laat schrikken onder koud water en pel ze. Snijd in schijfjes.
 2. Bestrijk de sneetjes roggebrood royaal met zachte boter.
 3. Leg de eischijfjes dakpansgewijs op de helft van elk sneetje.
 4. Schik er de garnalen naast en werk af met een klein toefje mayonaise.
 5. Garneer met een takje dille, een draai peper en een partje citroen. Serveer meteen zodat het brood krokant blijft.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)