



Rugbrødsmadder med gulerod og karrymayo

Rugbrødsmadder og smørebrød kan være meget andet end leverpostej og spegepølse. Prøv denne dejlige opskrift med gulerødder og karrymayo.



Bedøm opskrift



30 min



Jan – Dec



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

5 madder

Chips

5 sprøde rugbrødschips

5 skiver rugbrød

smør

500 g kogte, kolde gulerødder

porretoppen fra 1 porre

Mayo

0.4 dl smagsneutral olie

5 æggeblommer

½ tsk æbleeddike

salt og friskkværnet peber

½ spsk skyr

karry

Opskrift: Frugtformidlingen, Styling: Gitte Heidi Rasmussen, Foto: Betina Hastoft.

Rugbrødschips

- 1 Skær daggammelt rugbrød på en pålægsmaskinen, eller i tynde smalle skiver. Bag skiverne ved 180 grader til de er blevet sprøde.

Mayonnaise

- 1 Pisk olien, æggeblommerne og æbleeddiken rigtigt godt sammen. Pisk indtil der er en mayo konsistens. Smag til med salt, friskkværnet peber, skyr og karry.

Tilberedning

- 1 Skræl gulerødderne og skær dem i stænger eller skiver.
- 2 Saml rugbrødsmadden, og læg rigelige mængder gulerødder på brødet. Top med en god klat karry mayo, rugbrødschips og porretop.



Tip

Rugbrødschipsene kan laves flere dage i forvejen.

Kan serveres sammen med andre grønne madder som kartoffelmadder, tomatmadder, knoldselleri med kapers mayo eller andre smagfulde rugbrødsmadder.

