



<p>Mayonnaise</p> <p>2 dl olie 1 tsk. dijonsennep 2 æggeblomme (1 bæger!!) salt peber 1-2 tsk. citronsaft</p>	<p>Pas på – SVÆRT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pisk sennep og salt med en æggeblomme. GRUNDIGT. • HUSK !!! Ægget må ikke være is koldt • Pisk derefter olie i, <u>en lille smule</u> ad gangen, i starten nogle dråber og efterhånden lidt mere af gangen. • Når olien er pisket i mayonnaisen, smages til med hvid peber og citronsaft
<p>Æggesandwich</p> <p>2 ss Græsk yoghurt 2 ss mayonnaise 2 hårdkogte æg, fint hakket Salt ½ tsk Karry 1 tsk. dijonsennep ¼ Tsk sukker</p> <p>Grønt drys: 1 stort Drys karse 2 Skiver ristet bacon 4 skiver groft sandwichbrød,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alle ingredienser til æggesalaten blandes. Æggesalaten fordeles på hvert skive brød og smøres ud. • Det grønne drysses over. • Brødene klappes sammen til 2 sandwiches, der skæres diagonalt. • Hver pakkes ind i film.
<p>Laksesandwich</p> <p>6 skiver godt sandwichbrød 3 ss mayonnaise 3 ss græsk yoghurt En smule sukker salatblade f.eks rucola og almindelig salat 3 skiver ferskrøget laks Purløg</p>	<p>Laves efter samme princip som æggesandwich</p>
<p>Agurkesandwich</p> <p>Smør En halv agurk groft salt Peber mild ost og sandwichbrød</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Smør brødskiverne med smør. 2. Læg tynde skiver af agurk på, og læg en anden skive brød oven på. Krydderier på. 3. Ost på. 4. skær hver sandwich over i to trekanter. Pak ind.