

Røget makrel med løg

1 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1/2 skive fuldkornsrugbrød

1 salatblad

1 stykke røget makrel

1 spsk. ketchup

Worcestershiresauce

2 skiver løg

Purløg

Beskrivelse

Rist rugbrødet.

Befri makrellen for skind og ben.

Smag ketchup til med lidt worcestershiresauce.

Skær løgskiverne i tern og snit purløg.

Læg et salatblad på det ristede rugbrød og kom et passende stykke røget makrel på. Læg en stribe ketchup på makrellen. Pynt med løgtern og masser af frisk klippet purløg.