



## Ingredienser

1 skive rugbrød

Lidt rucolasalat

1 tomat

Ca. 1 spsk. røget makrelmousse

Pynt: Mayonnaise og purløg

## Beskrivelse

Rist rugbrødet på en tør pande.

Kom vand i en lille gryde og bring det i kog.

Skær et kryds i begge ender af tomaten. Kom den i det kogende vand i ca. 30 sekunder.

Tag den op og kom den i isvand. Pil skrællen af tomaten. Skær bunden af tomaten og udhul den med en teske.

Fyld tomaten med røget makrelmousse.

Stik et passende stykke rugbrød ud. Kom lidt rucolasalat på og sæt tomaten på med åbningen nedad.

Pynt med en klat mayonnaise og hakket purløg på toppen.