



Beskrivelse

Kog ægget i 9 minutter. Pil det og skær det i skiver.

Løgskiverne deles i ringe, som friteres gyldne i lidt olie. Læg dem på fedtsugende papir.

Skær tomaten i skiver.

Smør rugbrødsken med lidt smør. Læg roastbeefen på. Læg skiftevis æg- og tomatskiver på langs på midten. Drys lidt salt på æg- og tomatskiverne. Pynt med de friterede løgringe og klippet purløg.

Ingredienser

1 skive rugbrød
smør
3 skiver roastbeef
1 æg
1 blommetomat
salt

Pynt:

purløg
2 skiver løg
olie til fritering

Variationer

Brug ristede løg i stedet for hjemmefriterede løg.