



## 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 hjemmefriteratede løg.