



Smorrebrod aux betteraves rouges et au hareng



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 betteraves (cuites, prêtes à l'emploi, émincées)
2 cuillères à soupe de crème aigre
sel et poivre
4 tranches de pain de seigle (noir)
4 cornichons (en rondelles)
harengs en saumure (en tranches)
2 œufs (durs, en rondelles)
1 oignon rouge
1 bouquet d'aneth
1 paquet roquette
poivre noir

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez les betteraves rouges et la crème épaisse, salez et poivrez.
- 2.** Garnissez les tranches de pain de seigle de ce mélange. Ajoutez les cornichons en rondelles et le hareng en tranches. Garnissez de rondelles d'œufs et d'oignons rouges, d'aneth et de roquette. Assaisonnez de poivre noir fraîchement moulu.