



Smørrebrød met rode biet en haring



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 rode bieten (gekookt, kant-en-klaar, fijngesneden)
2 eetlepels zure room
peper en zout
4 sneden roggebroden (donker)
4 augurken (in plakjes)
opgelegde haring (in plakjes)
2 eieren (hardgekookt, in plakjes)
1 rode ui
1 bosje dille
1 pak rucola
zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Meng de rode bietjes met de zure room en breng op smaak met peper en zout.
- 2.** Bestrijk de sneetjes roggebrood met dit mengsel. Leg hierop plakjes augurk en plakjes haring. Werk af met plakjes ei, rode-uiringen, dille en rucola. Bestrooi met zwarte peper uit de molen.