



**ingrediënten** (voor 4 personen)

- sneden wittebrood
- sneden bruinbrood
- sneden roggebrood
- boter of margarine
- blaadjes sla
- Danableu (Deense blauwschimmelkaas)
- plakjes ontbijtspek, krokant gebakken
- rauwe eierdooiers



- hardgekookte eieren, in plakjes
- uien, in ringen gesneden
- asperges
- tomaten, in plakjes
- komkommer, in dunne plakjes
- citroen, in dunne plakjes
- radijsjes, in dunne plakjes
- garnalen
- zoute haringen
- visfilets, gebakken
- gerookte zalm
- tonijn (uit een blikje)
- Deense vis-kuit, namaak "kaviaar" (blik)



- vleeswaren, in plakjes
- zout en peper

### **Voor de garnering**

- kappertjes
  - zilveruitjes
  - augurkjes
  - fijn geknipte dille
  - fijn geknipte peterselie
- 

### **Bereiding**

Snijd het wittebrood en het bruinbrood (eventueel diagonaal) in twee helften en bestrijk deze samen met het roggebrood vrij dik met boter. Dep de blaadjes sla goed droog. Leg blaadjes sla op de boterhammen en roggebrood. Leg op elke sandwich minstens twee verschillende soorten beleg. Strooi er desgewenst wat zout en peper over. Garneer de sandwiches met kappertjes, uitjes, augurkjes of fijn geknipte dille of peterselie.