



Rugbrød med bagt blomkål og estragonmayonnaise

Rugbrødsmadder og smørrebrød kan være meget andet en leverpostej eller spegepølse. Her er et velbelagt stykke rugbrød med blomkål og estragonmayo.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jun – Okt



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på laktose

Ingredienser

4 store rugbrødsmitter

1 lille blomkål

Olivenolie

Flagesalt og peber

1 Blade salat, f.eks. hjertesalat

4 skiver rugbrød

Estragonmayonnaise

2 æggeblommer

1 tsk dijonsennep

1 tsk æblecidereddike

1 tsk salt

1.5 dl rapsolie eller anden smagsneutral olie

1 spsk finthakket frisk estragon

citronsaft

1 knivspids peber

Opskrift, foto og styling: Julie Karla

Tilberedning

- 1 Sæt ovnen på 200 grader.
- 2 Skær blomkålen ud i mellemstore stykker.
- 3 Læg buketterne på en bageplade med bagepapir og bag i ovnen i ca. 15 minutter til blomkålen er mør.
- 4 Imens laves estragonmayonnaisen. Rør dijonsennep, æblecidereddike og salt sammen med æggeblommer i en røreskål. Rør godt sammen.
- 5 Olien piskes i en tynd stråle under omrøring, så den ikke skiller.
- 6 Vend til sidst den finthakkede estragon i.
- 7 Smag til med salt, peber og citronsaft.
- 8 Kom salatblade på 4 tykke skiver rugbrød. Fordel de bagte blomkålsbuketter ovenpå. Top med estragonmayonnaise og drys til sidst med flagesalt og friskkværnet peber.



Tip

Estragonmayonnaisen smager også skønt i en sandwich.
Prøv for eksempel en grovbolle med chorizo, spinat,
tynde skiver af æble og hjemmelavet
estragonmayonnaise.

