

## Tatar af røget svinemørbrad m/ confiteret æggeblomme og ristet rugbrød

450 gr røget svinemørbrad  
2 små rødløg  
4-5 syltet agurker  
150 gr mayonaise  
1 spk dijonsennep  
peber  
1/4 bt fint hakket estragon  
75 gr kapers  
neutral olie

Æggeblommer  
1 stk æggeblomme  
pr person  
neutral olie  
salat

1 tynd skive rugbrød pr person  
oliven olie til pensling

Skær mørbrad i meget fine tern, pil og hak rødløg fint, skær agurk fint, pluk og skyl estragon og hakkes fint.

Rør mayonaise sammen med dijonsennep og hakket estragon.

Vend mørbrad, løg og agurker i, stilles på køl indtil brug.

### Æggeblommer

Del æggene kom blommerne op i en ildfast dyb tallerken, dæk dem med olie og stilles i en varm ovn ved 75 g i ca 1 time, eller til de har en konsistens som blødt smør.

Løft dem forsigtigt op og lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle.

### Kapers

Kom kapers på køkkenrulle så der ikke er væde på, kom olie på en pande og fritter kapers lidt af gangen, kom dem op på køkkenrulle.

Skyl og pluk salat

### Rugbrød

Skær rugbrød ud i meget tynde skiver, skær skorpen af og del skiverne i 3 stykker så det bliver trekanter.

Læg dem på en bageplade med bagepapir og pensel dem med olie, sættes i ovnen ved 200 g til de er sprøde.