SMOERREBROED

Ingredienti:

- burro,
- sottili fette di pane bianco di farina e di pane nero di segale,
- anguilla o fettine di salmone affumicati,
- formaggio tipico scelto preferibilmente nella varietà piccante,
- uova sode,
- striscioline sottili di cipolla,
- frittata.

A piacere:

marmellata di mirtilli o di frutti di bosco.

Spalmare abbondantemente di burro sottili fette di pane bianco di farina e di pane nero di segale e poi guarnire a piacere con ingredienti tipici danesi: anguilla o fettine di salmone affumicati, formaggio tipico scelto preferibilmente nella varietà piccante, uova sode, striscioline sottili di cipolla, frittata.
Un'idea molto nordica consiste nell'accostare il dolce al salato e al piccante arricchendo qualche tartina con cucchiaiate di marmellata di mirtilli o di frutti di bosco.