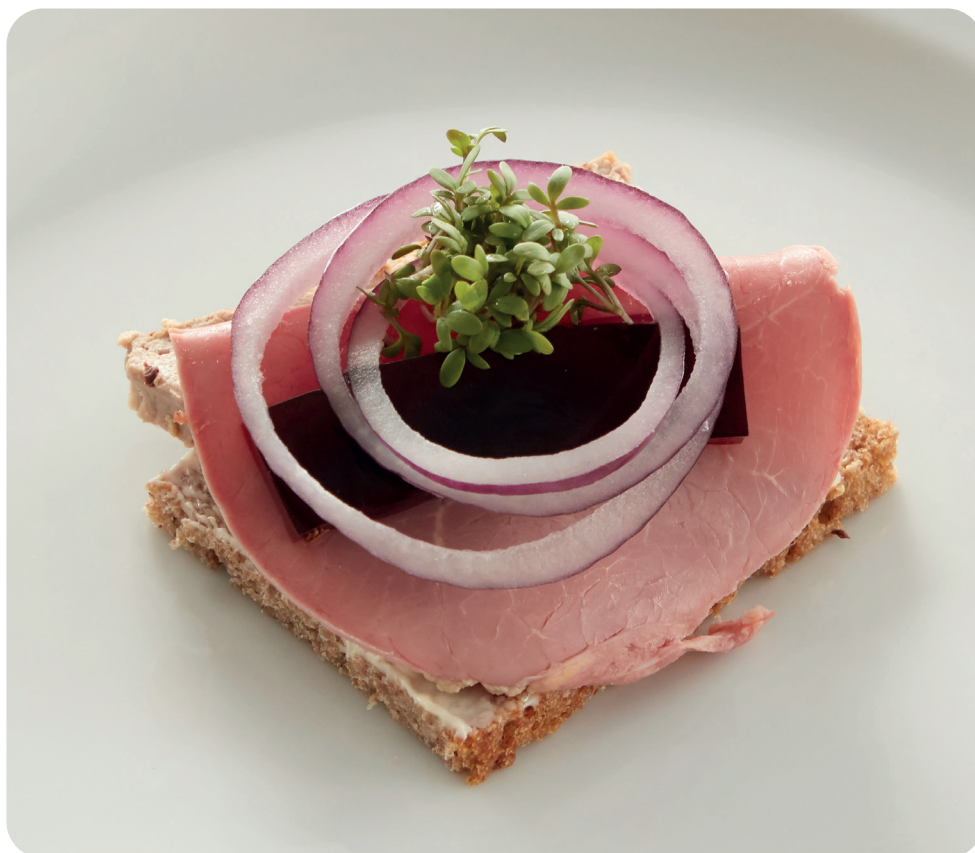


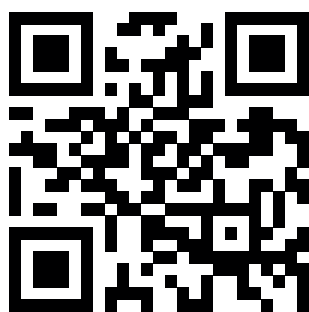
# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---



Dyrlægens natmad



[www.gladsaxe.dk/smørrebrød](http://www.gladsaxe.dk/smørrebrød)



GLADSAXE

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### PROJEKTGRUPPEN



Abeba Desta



Nejme Yusuf



Henning Vestbo



Arti Kumari



Karina Kreipe



Ayse Erdem



Susanne Østergaard



Christian Eddishaw

---

Stor tak til samarbejdspartnere; Supermarkedet INTERVARE, James Price og projektgruppen. Desuden tak til Jonna Langgaard, Bente Clausen og Center Kildegaarden, Vicky Egelund Hansen og Center Bakkegården, som alle har bidraget på forskellig vis.

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### FORORD

Vi har et ønske om, at alle borgere i Gladsaxe Hjemmepleje skal have pænt anrettet og velsmagende smørrebrød. Et måltid er mere, end de kalorier man indtager. Et måltid er også det, man kan se og dufte, og hvordan maden serveres.

Formålet med håndbogen er, at vejlede til hvordan pålæg og pynt kan sættes sammen, så der kan serveres en god og indbydende frokost.

Ved hjælp af billeder illustreres forskelligt smørrebrød i kategorierne: Kødpålæg, fiskepålæg og vegetar/ost. Desuden vises smørrebrød med særlig konsistens, udkæring og lune retter.

Vi har været så heldige, at James Price har været med til at skyde dette projekt i gang, ved at komponere 6 stykker luksussmørrebrød til festlige lejligheder.

Håndbogen er tilegnet medarbejdere, der fremstiller smørrebrød til borgeren i eget hjem.



Projektleder Dorte Langgard og samarbeidspartner James Price

---

Stor tak til samarbeidspartnere; SUPERMARKEDET INTERVARE, James Price og projektgruppen. Desuden tak til Jonna Langgaard, Bente Clausen og Center Kildegaarden, Vicky Egelund Hansen og Center Bakkegården, som alle har bidraget på forskellig vis.



[www.gladsaxe.dk/  
smørrebrød](http://www.gladsaxe.dk/smørrebrød)



**GLADSAXE**



# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### INDHOLDSFORTEGNELSE

Smørrebrød, hverdag.....	7
Kødpålæg .....	8
Fiskepålæg.....	12
Vegetar / ost.....	15
Smørrebrød, udskåret.....	17
Smørrebrød, blød mad .....	19
Smørrebrød, gratin .....	23
Smørrebrød, cremet .....	25
Lune retter.....	27
Pynt .....	31
Fest.....	35

---

Tekst og design: Dorte Langgaard

Fotograf: Peter Hartley, SUPERMARKEDET INTERVARE

Fotograf gratin og cremet smørrebrød: Anne-Li Engström. Billederne er fra Københavns Madservice's  
Dysfagihåndbog

Grafik og opsætning: Mette Qvist Bach Mortensen, SUPERMARKEDET INTERVARE

Udgiver: Hjemmeplejen, Gladsaxe Kommune

Råvarer: SUPERMARKEDET INTERVARE

Marts 2020



# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### SMØRREBRØD, HVERDAG

Kødpålæg, fiskepålæg, vegetar og ost

- Brødsken smøres med smør, helt ud til kanten på hele brødsken.
- Det er i pålægget (kød, isk og æg), at proteinerne indes, så dæk gerne hele brødsken med pålæg.
- Når brødet er dækket med pålæg og brødet ikke kan ses, giver det et lot stykke smørrebrød.
- Når der anrettes smørrebrød med våde elementer som sild og rævesovs/dildsovs, så kom det i små skåle for at undgå brødet bliver vådt.
- Skålene som anvendes i dette materiale, er stabelbare glasskåle med indvendige mål på henholdsvis 7 og 8½ cm.

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### KØDPÅLÆG



#### Dyrlægens natmad

Leverpostej og saltkød

**Pynt:**

Rå løg, (hakket eller i ringe) + sky + karse

Rå løg, (hakket eller i ringe)

Karse

Sky

**Ekstra pynt:**

Tomat



#### Leverpostej

**Pynt:**

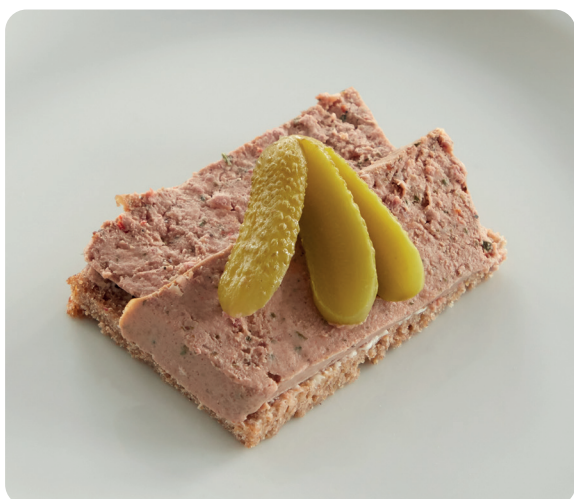
Surt: Rødbede, asie, syltet agurk el. agurkesalat

Sky + surt

Sky + frisk agurk

**Ekstra pynt:**

Bacon, smørstegte champignons



#### Paté

**Pynt:**

Cornichoner

**Ekstra pynt:**

Rød peberfrugt i tynde strimler

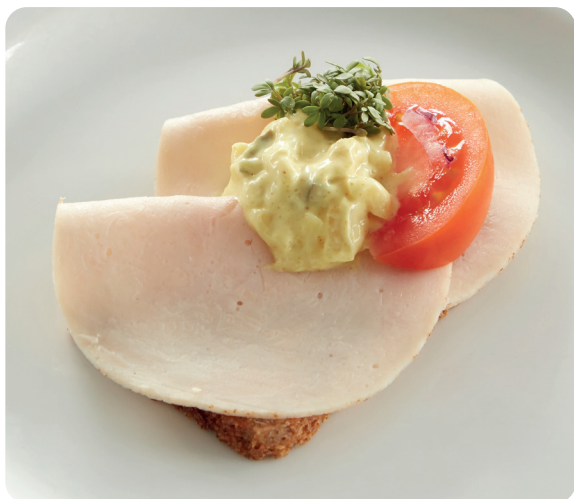


# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### KØDPÅLÆG



#### Kyllingepålæg

**Pynt:**

Karrymayonnaise + ekstra pynt  
Alm. mayonnaise + ekstra pynt  
Peberrodssalat

**Ekstra pynt:**

Bacon, tomat, agurk, karse, rød peberfrugt



#### Spegepølse

**Pynt:**

Rå løg, (hakket eller i ringe) + sky  
Rå løg, (hakket eller i ringe)  
Remoulade + ristede løg

**Ekstra pynt:**

Karse, agurk



#### Rullepølse

**Pynt:**

Rå løg, (hakket eller i ringe) + sky  
Rå løg, (hakket eller i ringe)  
Sky

**Ekstra pynt:**

Karse, tomat, agurk

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### KØDPÅLÆG



#### Roastbeef

**Pynt:**

Remoulade + ristede løg

Remoulade + agurkesalat

Remoulade + revet peberrod

Remoulade

**Ekstra pynt:**

Karse, tomat



#### Sprængt oksebryst

**Pynt:**

Pickles

Peberrodssalat

**Ekstra pynt:**

Tomat, agurk, karse



#### Skinke

**Pynt:**

Italiensk salat

Æggestand/røræg

Mayonnaise

**Ekstra pynt:**

Karse, tomat, agurk

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### KØDPÅLÆG



#### Frikadelle

**Pynt:**  
Rødkål

**Ekstra pynt:**  
Agurkesalat



#### Flæskesteg

**Pynt:**  
Rødkål  
Agurkesalat  
Rødkål + agurkesalat

**Ekstra pynt:**  
1 skive appelsin, sveske, mandarin



#### Sylte

**Pynt:**  
Rødbede + sennep

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### FISKEPÅLÆG



#### Marinerede sild

**Pynt:**

Karrysalat

Rå løg i ringe eller hakket

**Ekstra pynt:**

Dild, tomat, karse



#### Karrysild

**Pynt:**

Dild

Rødløg i ringe eller hakket

**Ekstra pynt:**

Tomat, karse



#### Røget laks

**Pynt:**

Rævesovs/dildsovs

Æggestand/røræg

**Ekstra pynt:**

Dild, tomat

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### FISKEPÅLÆG



#### Rejer

**Pynt:**  
Mayonnaise  
Citron

**Ekstra pynt:**  
Tomat, karse, dild



#### Fiskefrikadelle

**Pynt:**  
Remoulade

**Ekstra pynt:**  
Tomat, dild, karse, agurk



#### Fiskesalat

**Pynt:**  
Tomat  
Dild

**Ekstra pynt:**  
Citron, dild

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### FISKEPÅLÆG



#### Makrel i tomat

**Pynt:**

Mayonnaise

**Ekstra pynt:**

Citron, dild, karse



Henning Vestbo og James Price

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### VEGETAR / OST



#### Kartoffel

**Pynt:**

Mayonnaise + rå løg i ringe eller hakket

Mayonnaise + ristede løg

Mayonnaise + purløg

**Ekstra pynt:**

Tomat, karse, purløg



#### Æg

**Pynt:**

Mayonnaise + tomat

Mayonnaise + rejer

Mayonnaise

**Ekstra pynt:**

Purløg, dild, karse, kaviar, agurk



#### Frugtsalat

**Pynt:**

Frisk frugt

**Ekstra pynt:**

Hakket chokolade

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### VEGETAR / OST



#### Skærest

**Pynt:**  
Peberfrugt  
Druer

**Ekstra pynt:**  
Radisse



#### Brie

**Pynt:**  
Peberfrugt  
Druer



#### Danablu ost

**Pynt:**  
Vindruer



# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### SMØRREBRØD, UDSKÅRET

- Brødet smøres med smør, helt ud til kanten på hele brødskiven.
- Udsåret smørrebrød kan være med og uden skorpe. Spørg, hvad borgeren foretrækker.
- Skær brødet ud i den størrelse, borgeren foretrækker.
- Skær pålægget ud, så det passer i størrelsen og læg det pænt på hvert stykke af det udsårede brød.
- Pynten anrettes til sidst, så det står flot på hvert stykke.
- Alle slags smørrebrød kan anrettes udsåret. De efterfølgende billeder er eksempler til inspiration.
- Små indbydende stykker smørrebrød, skal nok give borgeren appetit til at spise.

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### UDSKÅRET



#### Roastbeef

**Pynt:**

Remoulade + ristede løg

Remoulade + agurkesalat

Remoulade + revet peberrod

Remoulade

**Ekstra pynt:**

Karse, tomat



#### Marinerede sild

**Pynt:**

Karrysalat

Rå løg i ringe eller hakket

**Ekstra pynt:**

Dild, tomat, karse



#### Danablu ost

**Pynt:**

Halve vindruer

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### SMØRREBRØD, BLØD MAD

Få hjælp fra en ergoterapeut til vurdering af borgerens tygge/synkefunktion inden I ændrer til mad med blød konsistens. Blød kost er til borgeren med lette udfordringer til at tygge og synke maden.

Det kan være borgeren er svækket og ikke har kræfter til at spise mad med almindelig konsistens. Det kan være en borger med dårlig tandstatus.

Blød kost må ikke indeholde kerner, frø, nødder og hårde skorper, og skal være uden skind og stegeskorper. Alle ingredienser skal være naturligt bløde eller tilberedt, så de får en blød konsistens.

### TIL INSPIRATION

- **Brød** uden kerner og skorpe.
- **Grød** som fx havregrød, risengrød eller øllebrød.
- **Frugt og grønt** som kan moses med en gaffel, eller som er meget finthakket. Det yderste lag skal være uden skind og skræl.
- **Mælkeprodukter og bløde oste** som smøreost, hytteost og fx mozzarella.
- **Kød, fisk og æg.** Blødt kødpålæg i skiver, pølser uden skind, fars uden stegeskorper og pålægssalater. Blød fisk, rejer, dåsetun rørt med mayonnaise, æg som er kogte eller som røræg/æggestand.
- **Dessert** skal være blød som fromage, is, mousse og frugtgrød med bløde stykker af frugt. Kager skal være ensartet i konsistensen som muffins eller mazarinkage.
- **Supper og ernæringsdrikke** uden hårdt eller trevlet fyld.
- De efterfølgende billeder er til inspiration. Der kan anrettes andre stykker, blot ovenstående råd følges.

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### BLØD MAD



#### Røget laks

**Pynt:**

Rævesovs/dildsovs  
Æggestand/røræg



#### Kartoffel

**Pynt:**

Mayonnaise

**Ekstra pynt:**

Karse uden stilk



#### Leverpostej

**Pynt:**

Sky

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### BLØD MAD



#### Fiskefrikadelle

**Pynt:**

Remoulade

**Ekstra pynt:**

Karse uden stilk



#### Finthakket skinkesalat

**Pynt:**

Meget finthakket purløg



#### Røget medister

**Pynt:**

Sennep + meget finthakket rødbede



# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### SMØRREBRØD, GRATIN

- Få altid hjælp fra en ergoterapeut til vurdering af borgerens tygge/synkefunktion inden i ændrer til gratinkost.
- Gratinkost er til borgeren med nedsat tygge og synkefunktion, som har begrænset evne til at bearbejde maden i munden og med risiko for fejlsynkning.
- Gratinkost skal have en fin, blød, pureret og ensartet konsistens, som ikke må klistre i munden.
- Gratinsmørrebrød skal altid bestilles hos en leverandør af mad, hvor de har personale som er uddannet til at fremstille denne diættype.
- På de følgende billeder kan I se eksempler på gratinsmørrebrød. Billederne kan bruges som udgangspunkt til samtaler med borgere, som måtte have brug for denne konsistens i deres måltider.

### TIL INSPIRATION

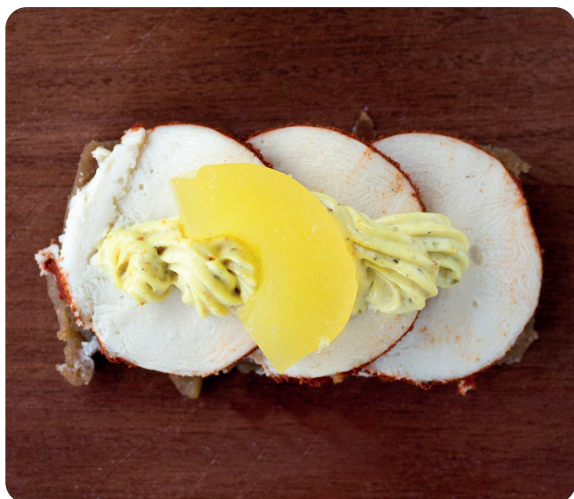
- Der kan suppleres med mayonnaiser.
- En helt glat sky, uden fyld, kan også anvendes.

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### GRATINSMØRREBRØD



Kylling med  
karrymayonnaise

Pynt:  
Ananas



Leverpostej med rødbeder



# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### SMØRREBRØD, CREMET

- Få altid hjælp fra en ergoterapeut til vurdering af borgerens tygge/synkefunktion inden der ændres til kost med cremet konsistens.
- Smørrebrød med cremet konsistens er til borgere, som ikke kan bearbejde maden i munden. Kosten skal have en ensartet, tyk og cremet konsistens, som gør det muligt at suge maden i sig.
- Cremet kost skal være pureret uden noget som klumper eller trevler, og maden skal være fugtig og sammenhængende.
- Cremet smørrebrød skal altid bestilles hos en leverandør af mad, hvor de har personale som er uddannet til at fremstille denne diættype.
- På de følgende billeder kan I se eksempler på cremet smørrebrød. Billederne kan bruges som udgangspunkt til samtaler med borgere, som måtte have brug for denne konsistens i deres måltider.

### TIL INSPIRATION

- Der kan suppleres med mayonnaise.

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### CREMET SMØRREBRØD



Rugbrød med leverpostej  
og rødbeder



Rugbrød med kylling  
og ananas

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### LUNE RETTER

- Et frokostmåltid kan være en lun ret i stedet for smørrebrød.
- Et frokostmåltid kan også være smørrebrød suppleret med en lun ret.
- Der er på de følgende billeder vist eksempler på lune retter, som kan serveres til borgerne på et frokostbesøg.
- Alle de viste eksempler er komponenter, som kan købes færdige og derfor kun kræver et minimum af tilberedningstid.

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### LUNE RETTER



#### Frikadelle m. kartoffelsalat

**Pynt:**

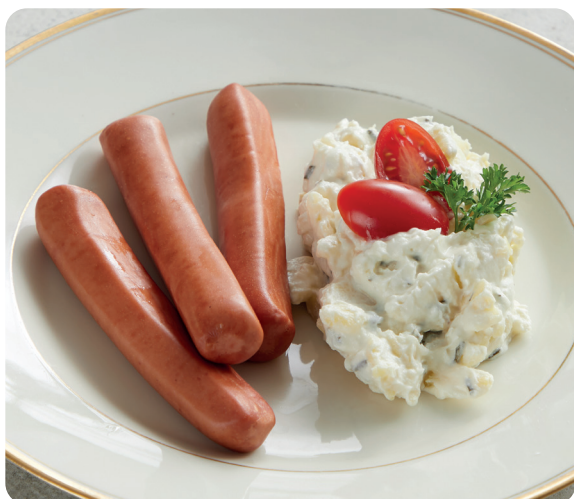
Tomat + purløg

Tomat

Purløg

**Tilbehør:**

Syltet agurk, brød



#### Pølser + kartoffelsalat

**Pynt:**

Tomat + purløg

Tomat

Purløg

**Tilbehør:**

Sennep, ketchup



#### Tarteletter med tarteletfyld

**Pynt:**

Hakket persille

Hakket purløg

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### LUNE RETTER



#### Karrysuppe

**Pynt:**

Hakket persille

**Tilbehør:**

Stegte kyllingestrimler, lyst brød



#### Kartoffel-porresuppe

**Pynt:**

Hakket purløg

Hakket forårsløg

**Tilbehør:**

Lyst brød, stegt bacon



#### Tomatsuppe

**Pynt:**

Finthakket persille

**Tilbehør:**

Lyst brød



# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### PYNT

#### *Pynt forvandler en mad til et stykke smørrebrød*

- På de næste sider kan du se billeder af de typer pynt, som er mest brugt når der fremstilles smørrebrød.
- Surt er en samlet betegnelse af de syltede ting, vi kan bruge, når smørrebrød skal pyntes. Det er f.eks. rødbeder, rødkål, asier, syltede agurker, agurkesalat, græskar og cornichoner.
- Når der pyntes med surt kan det med fordel lægges i en lille glasskål, hvis maden først skal serveres senere.
- Surt kan lægges på et stykke køkkenrulle for at dryppe af for syltelage inden det lægges på maden. Dette gøres for at undgå at maden bliver våd og misfarvet.
- Når der pyntes med flere slags surt på et stykke mad, f.eks. rødkål og agurkesalat på en frikadellemad, så læg det flot helt tæt på hinanden og ikke oven på hinanden.
- Når du skærer eller klipper karse til pynt, så lav stilkene korte. Sæt karsen ned på maden så det ser ud til, at "de er vokset op der". Den skal ikke ligge på siden, så stilke er synlige. Det er den flotte grønne top, som skal ses.
- Når du pynter med karse, tomat og agurk oven på mayonnaise eller på en mayonnaise-salat, så sæt pynten oven på mayonnaisen/salaten - og igen - tæt sammen.
- Se billederne igennem og lad jer inspirere.

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### PYNT



#### Peberfrugt

Grøn peber i ringe

Gul peber i strimler

Rød peber i ringe



#### Salater og vindruer

Karrysalat

Frugtsalat

Italiensk salat

Peberrodssalat

Vindruer



#### Grønt

Purløg

Karse

Dild



# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### PYNT



#### Citron og karse

Citronspringer/vredne citronskiver

Citronskiver

Citronbåde

Karse



#### Løg

Alm. løg i ringe

Hakkede alm. løg

Hakkede skalotteløg

Rødløg i ringe

Hakkede rødløg



#### Surt og peberrod

Pickles

Syltede agurker

Rødbede

Høvlet peberrod

Cornichoner

Rødkål

Agurkesalat

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### PYNT



### Sky og tomat

Sky

Tomat

Rævesovs / dildsovs

Mayonnaise



# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### FEST

- Denne type smørrebrød er tidskrævende (ca. 10 min.) og forventes ikke at indgå i hverdagens frokostmåltider.
- Til festen eller den helt særlige dag, har vi fået hjælp fra James Price til at inspirere os, de pårørende og alle andre smørrebrødsentusiaster.
- James Price, som har stor passion for indbydende, smukt, velsmagende og ikke mindst veltilberedt smørrebrød, har givet os sin opskrift på 6 stykker smørrebrød til den helt særlige lejlighed.
- På de efterfølgende sider vil der, til hvert af de 6 stykker, vises et bræt med de anvendte ingredienser med en ingrediensliste under. Der vil være et billede af smørrebrødet med en beskrivelse til, hvordan man fremstiller hvert enkelt stykke.

### Smørrebrød og fest kan sagtens gå hånd i hånd

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### FEST



### Røget skinke med aspargessalat

- 2-3 skiver koft, røget skinke (afhængig af størrelsen - del evt. store skiver)
- 2 spsk. velafdryppede aspargessnitter
- 1 frisk grøn asparges
- 1/2 hakket hårdkogt æg
- 1 spsk. finthakket forårsløg
- ca. 2 spsk. mayonnaise
- salt og peber

**Pynt:** agurk- og tomatrytter

1. Knæk det nederste af den grønne asparges, som smides væk. Det øverste stykke snittes i meget tynde skiver.
2. Kom mayonnaisen i en lille skål sammen med de rå asparges i skiver, aspargessnitter, forårsløg og hakket æg. Bland godt sammen og smag til med salt og peber.
3. Smør et stykke rugbrød og belæg det generøst med skiver af skinke. Kom aspargessalat på og pynt af med agurk- og tomatryttere.

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### FEST



## Club-sandwich-mad

### Dressing:

- 1 stor spsk. mayonnaise
- 2 tsk. ketchup
- et drys paprika
- 2 stænk engelsk sauce
- 2 stænk tabasco
- salt, peber og en anelse sukker

- 3-4 skiver kalkunbryst
- 2 stykker stegt bacon
- 4-5 skiver agurk, skåret tyndt
- 2-3 skiver moden tomat, skåret tyndt
- sprøde salatblade

**Pynt:** fintklippet purløg

1. Bland alle ingredienser til dressing i en lille skål. Smør en skive rugbrød og belæg det med salatblade. Læg agurkeskiver derpå, så skiver af kalkunbryst, et par skefulde dressing, så tomatskiver og endelig baconskiver. Drys med purløg.
2. Dette stykke kan også serveres på ristet brød.

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### FEST



## Roastbeef med bearnaise mayo og sprøde løg

- 3-4 skiver roastbeef
- 1 stor spsk. mayonnaise
- 2 dråber bearnaise essens
- 1 lille spsk. finthakket estragon
- salt og peber

**Pynt:** brøndkarse og ristede løg

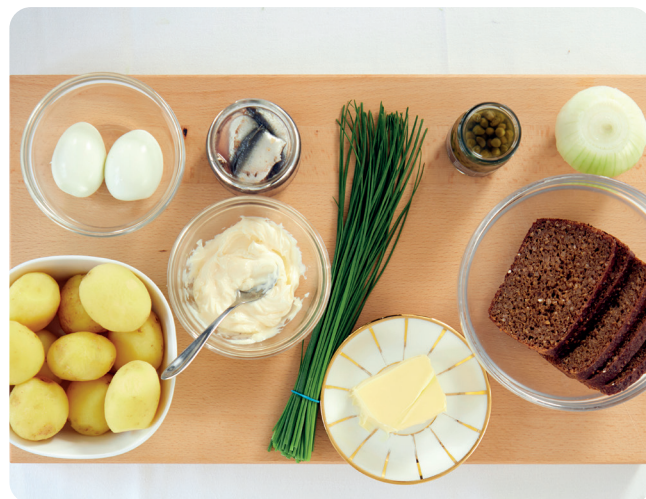
1. Kom mayonnaisen i en lille skål. Smag til med bearnaise essens, estragon, salt og peber. Bearnaise mayo'en må gerne have en frisk syre.
2. På et stykke smurt rugbrød lægges rigeligt med brøndkarse. Herefter skiver af roastbeef. En generøs bræmme bearnaise mayo lægges på og der drysses med ristede løg.

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### FEST



### “Snapsemad”

- 2 kogte kartofler
- 1 hårdkogt æg
- 4 “søde” ansjoser i olie
- 1 spsk. mayonnaise
- 1 spsk. finthakket rå løg
- 1 spsk. klippet purløg
- 1 tsk. kapers
- rugbrød og smør

1. Det smurte rugbrød belægges højt med skiftevis kartoffel og æggeskiver. Læg ansjoserne på tværs af smørrebrødet.
2. Herefter pyntes af med en bræmme mayonnaise samt et rundhåndet drys af rå løg, kapers og purløg.

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### FEST



### Røget torskerognssalat

- 2-3 spsk. hakket, røget torskerogn (gerne fra en fiskeafdeling, men ellers på dåse)  
1/2 avocado i fine tern  
1 lille spsk. finthakket skalotteløg  
1 spsk. purløg  
1 spsk. finthakket bladselleri  
2 spsk. mayonnaise  
1 spsk. creme fraiche  
salt og peber
- Pynt:** dild, citronrytter og salatblade

1. Bland alle ingredienserne i en skål og smag til med salt og peber.
2. Et stykke rugbrød smørres med smør og belægges med sprøde salatblade.
3. Læg et generøst lag torskerognssalat på og pynt af med 2-3 dildkviste og en citronrytter.
4. Dette stykke ville også være godt med ristet brød.



# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### FEST



## Frikadellemad med hjemmelavet kartoffelsalat

- 1 frikadelle (gerne hjemmelavet, men ellers friskstegt fra supermarkedet)
- 2 kogte kartofler
- 1 finthakket forårsløg
- 1 lille spsk. finthakket syltet agurk
- 1 lille spsk. finthakket bladselleri
- 1 spsk. finthakket persille
- 1 tsk. kapers
- 1 stor spsk. mayonnaise
- 1 spsk. creme fraiche
- salt og peber
- Pynt:** karse

1. Skær kartoflen i helt små tern og bland den sammen med de øvrige ingredienser.
2. Smag til med salt og peber. Justér evt. mængden af mayonnaise til konsistensen er passende. Læg skiver af frikadelle på et smurt stykke rugbrød.
3. Kom et par generøse skefulde kartoffelsalat oven på og drys med rigeligt karse.

# SMØRREBRØD

## HÅNDBOG FOR PLEJEPERSONALE

---

### HELE MATERIALET OMKRING SMØRREBRØD KAN SES:

Via denne QR-kode:



Eller på:

[www.gladsaxe.dk/smørrebrød](http://www.gladsaxe.dk/smørrebrød)

Her ligger også 10 små film, som viser eksempler på fremstilling af:

- Et stykke Dyrlægens natmad
- Et stykke almindeligt hverdagssmørrebrød
  - Et stykke blød smørrebrød
  - Et stykke udskåret smørrebrød
- 6 forskellige stykker festsmørrebrød