

# Varm kippers på rugbrød

Tilberedningstid: ca. 15 min

Personer: 2

## Du skal bruge:

1 dåse kippers i vand el. olie  
2 hårdkogte æg  
½ Løg  
2 store skiver rugbrød  
Pynt: mayonnaise, drueagurker og kapers



**SU tip:** Kippers er konserves og en meget billig fisk.

## Sådan gør du:

- Dåsen med kippers åbnes halvt og anbringes på en pande.
- Den halvåbnede dåse varmes ved svag varme i ca. 15 min.
- De hårdkogte æg pilles og løget skæres i tynde skiver.
- Efter ca. 15 min. tages kippersen med forsigtighed op af dåsen (dåsen kan være relativ varm). Den afdryppes for væde og anbringes på rugbrødet.
- Retten serveres med æg, løg, kapers, drueagurker, mayonnaise og salt og peber.

**Forslag til tilbehør:** Skrællede gulerødder.

**Tip:** Er man i tidspres kan man undlade at varme kippersen.