<http://www.taloussanomat.fi/arkisto/2003/09/20/tanska-elaasyodakseen/200330366/12>

<http://www.hs.fi/ruoka/a1376457059142>

# <http://www.ruokatieto.fi/keittokirja/ruokaohjeet/tanskalainen-paahtopaistivoileipa>

# Tanskalainen paahtopaistivoileipä

ruisleipää
[voita](http://www.ruokatieto.fi/keittokirja/ruokaohjeet/tanskalainen-paahtopaistivoileipa) tai margariinia
salaatinlehtiä
ohuita paahtopaistiviipaleita
paahdettua sipulia
piparjuurta raastettuna
tomaattia viipaloituna
pitkittäin viipaloitua etikkakurkkua
majoneesikastiketta (esim. remoulade)

Peitä ohut, voideltu ruisleipäviipale tuoreilla salaatinlehdillä. Pane päälle pari ohutta viipaletta paahtopaistia.

Koristele paahtopaistivoileipä paahdetulla sipulilla, raastetulla piparjuurella, tomaatilla, pitkittäin viipaloidulla etikkakurkulla ja lopuksi nokareella majoneesikastiketta.

Ruokaryhmä:

Pääruuat, Välipalat

Ruokalaji:

Liha- ja siipikarjaruuat, Täytetyt leivät