<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://cdncache-a.akamaihd.net/items/it/img/arrow-10x10.png](http://www.ruokatieto.fi/keittokirja/ruokaohjeet/tanskalainen-paahtopaistivoileipa)](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