

# Tomatmad med kapers og estragon og hjemmelavet mayonnaise

## 4 stykker smørrebrød

4-5 stilke estragon  
1 spsk saltede kapers  
evt. 1 tsk æbleeddike  
4-8 modne tomater i forskellige  
størrelse og sorter  
1 lille skalotteløg  
1 1/2 mayonnaise

## Mayonnaise

3 æggeblommer  
1 spsk dijonsennep  
2 spsk æble- eller hvidvinseddike  
6 dl majs- eller solsikkeolie, heraf evt.  
1/2 dl koldpresset rapsolie  
1 tsk havsalt  
friskkværnet peber  
1-2 spsk koldt vand

## Til anretning

4 skiver rugbrød  
havsalt og friskkværnet peber

Nip bladene af estragontilkene, gem halvdelen af bladene til anretning og hak resten fint.

Skyl de saltede kapers grundigt og hak dem groft. Bland kapers og estragon i mayonnaisen, smag evt. til med en smule æbleeddike.

Skær tomaterne i grove skiver og skær løget i tynde skiver.

## MAYONNAISE:

Kom æggeblommerne i en stor skål sammen med sennep, lidt salt, peber og 1 spsk eddike og pisk det godt sammen med en elpisker, eller hvis du har et godt ballonpiskeris til at samle mayonnaisen med. Pisk nu olien i æggeblommerne lidt ad gangen i en tynd stråle. Hæld så langsomt, at olien hele tiden når at blive pisket ind i æggeblommerne. Hold af og til en pause med olien og pisk mayonnaisen godt igennem. Fortsæt til al olien er tilsat og pisk derefter lidt vand i. Pisk igen godt igennem - dette er med til at sikre, at mayonnaisen ikke skiller, og at den får en flot og homogen konsistens.

Smag til sidst til med salt og evt. ekstra eddike. Stil straks mayonnaisen på køl, hvor den kan holde sig i 4-5 dage.

## ANRETNING

Smør rugbrødet med lidt af mayonnaisen og læg tomaterne ovenpå. Fordel små klatter mayonnaise imellem tomaterne. Læg til sidst estragonblade og skalotteløgssringe øverst på smørrebrødet.



## AAMANN'S SMØRREBRØD

Opskriften er fra bogen "AAMANN'S SMØRREBRØD" af Adam Aamann, Politikens Forlag, 2016.