

## Tomatmad med kapers og estragon

### 4 stykker smørrebrød

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

### Til anretning

4 skiver rugbrød  
havsalt og friskkværnet peber

### TILBEREDNING

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.

### 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.