FYLDT FRANSKBRØD

1 stort formfranskbrød, 250 g skinketern eller strimler, 3 hårdkogte æg, salt, peber, purløg, 200 g mayonnaise, 2 spsk. smeltet smør, citron, salat.

Skær brødet i skiver uden at skære helt igennem, sæt en strikkepind igennem brødet, og skær dertil. Hak æggene og vend dem i mayonnaisen sammen med skinke og purløg. Smag til med salt, peber og citronsaft. Smør blandingen ned mellem skiverne og klem det lidt sammen. Læg brødet i et ildfast fad. Pensl med smør og sæt det i ovnen 15-20 min. ved 200°. Serveres varmt med grøn salat.

Godt som forret eller natmad.

