Oppskrift

Club sandwich med egg og kyllingpålegg



Prøv denne oppskriften på hjemmelaget club sandwich med smilende egg og saftig kylling. Masse god smak til lunsjen eller en matpakke utenom det vanlige.

1

Slik gjør du

Krydre kyllingskivene med salt og pepper og stek dem ferdig i stekepanne.

Stek eggene på begge sider i samme panne.

Tips! Eggene kan gjerne kokes om du heller vil det, men la plommen være smilende.

2

Servering

Rist brødskivene og smør dem inn med majones/aioli og bygg i høyden med salatblader, most avokado (eller i skiver) , tomatskiver, agurk, kylling, egg og pålegg.

Stikk et par grillpinner igjennom for å holde det hele på plass og del i sandwichen i to.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Naturell 110g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR kyllingfilet naturell i skiver	4 skiver
PRIOR Kyllingfilet	1-2 skiver
Majones	2 ss
Salatblad	
Skiver godt brød	2 skiver
Tomat	1 stk
Avokado	0,5 stk

Allergener