Oppskrift

Toast med ost og kyllingpålegg



Toast med ost og skinke er og blir en klassiker. Denne oppskriften er med kyllingfilet i skiver istedenfor vanlig skinke. Oppskriften er lett og rask å lage,

og ikke minst vidunderlig god!

1

Slik gjør du

Smør den ene skiven med sennep og legg på pålegg og ost.

Visp et egg. legg på den siste skiven som et lokk og vend toasten inn i det sammenvispede egget.

Stek toasten sprø og gyllen på begge sider i en stekepanne over middels høy varme. Topp med urter.

TIPS! Alle typer kylling- eller kalkunpålegg kan brukes. Vil du bruke bacon bør det stekes litt i pannen før du fyller det i toasten. Annen type ost som for eksempel brie eller gorgonzola blir også veldig godt. Grønnsaker som tomat, avokado og løk kan også anbefales.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Naturell 110g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	1 stk
PRIOR kyllingfilet naturell i skiver	4 skiver
Brød	2 skiver
Dijonsennep	1 ts
Ost	4 skiver
Smør	til steking
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	1 ts

Allergener

- Gluten
- Sennep
- Melkeprotein inkl laktose