



Oppskrift

Grovt brød med kyllingpålegg og avokado



Grovbrød og kyllingpålegg gir masse energi og noe godt i matpakka!

1

Slik gjør du

Skjær en skive med grovt brød. Del en avokado i 2. Bruk en spiseskje for å få hele halvdelen ut av skallet. Skjær så opp den halve avokadoen i tynne båter og spre de jevnt utover brødskiven.

2

Legg deretter to skiver Prior kyllingfilet naturell over avokadoen. Topp med timian og noen skiver gul paprika.

Hvis du vil ha en ekstra skive med en annen vri anbefaler vi Prior skivet kalkunfilet med salat og agurk.

Tips! Har du en halv mango igjen i kjøleskapet? Mos den og ha i litt appelsin- eller sitronsaft. Deilig som dip til frukt eller grønt i matpakka!

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Naturell 110g Enh

Kalkunfilet Naturell 110g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR kyllingfilet naturell i skiver 2 skiver

Brød	1 skive
------	---------

Avokado 1 stk

Gul Paprika	1 stk
-------------	-------

Timian 1 stk

Ekstra brødskeive

Prior Kalkunbiff 2 skiver

Salat	1 neve
-------	--------

Agurk 3 skiver

Allergener

- Gluten