



Oppskrift

Kyllingsandwich med egg



Ingenting er som en skikkelig kyllingsandwich! I denne er det aioli, egg, ruccola og tomater kombinert med PRIOR kyllingfilet i skiver.

1

Slik gjør du

Kok egg hardkokt - i ca 8 min. Legg de i kaldt vann så de blir litt avkjølt. Skrell og del de i skiver.

2

Toast landbrød eller stek de i en grillpanne. Smør med aioli. Legg på ruccula, tomatskiver, egg, kyllingskiver

3

Topp med karse og en skive landbrød. Deilig i matpakka! Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Naturell 110g Enh

Ingredienser

Du trenger:

PRIOR kyllingfilet naturell i skiver	3 skiver
PRIOR egg	1 stk
Landbrød	2 skiver
PRIOR egg	1 stk
Aioli	4 ts
Tomat	1 stk
Ruccola	1 neve
Karse	1 stk

Allergener

- Gluten