Oppskrift

Blings med løvtynn kyllingfilet med eple og fetaost



Oppskrift på brødblings med løvtynne skiver av kylling med eple, rødbeter og fetaost. Dette er virkelig en brødskive som bogner av gode smaker!

1

Slik gjør du

Skjær en skive med landbrød eller annet godt brød. Smør på med litt smør og legg salat så det dekker skiven.

2

Skrell deretter en halv ferdigkokt rødbete i skiver, og del et halvt eple i tynne båter. Legg så på rikelig med løvtynn kyllingpålegg og legg rødbeter og eplebitene inn i mellom.

3

Topp det hele med litt pepper, fetaost og timian.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Grillet Løvtynn 110g Enh

Ingredienser

Du trenger

Prior Løvtynn kyllingfilet krydret	0,5 pk
Småbladet salat	1 neve
Smør	
Eple	0,5 stk
Rødbeter	0,5 stk
Fetaost	1 blokk
Landbrød	1 skive

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten