

Bagels med kylling, bacon samt karrydressing

Opskrift til Til 2 bagels

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 2 bagels, jeg brugte chili cheddar bagels fra frost
- 1 kyllingebryst + olie til stegning samt et drys salt, peber og karry
- 3 stykker bacon
- 4 stykker salatblade, jeg bruger hjertesalat
- 1 tomat
- 1/2 æble
- evt. agurk eller rødløg

Dressing

- 2 spsk. mayo
- 3 store spsk. creme fraiche
- 1 tsk. karry
- godt med salt og peber
- 1 spsk. citronsaft
- 1 stor spsk. sød mango chutney

Sådan gør du

1. Bland ingredienserne sammen til dressingen
2. Steg bacon sprødt
3. Steg kylling sprød og krydr med salt, peber og karry. Skær efterfølgende i skiver
4. Varm dine bagels
5. Skær tomat og æble i skiver, og skyl og dup salat tørt
6. Skær bagels over og smør med dressing på både "under" og "over"
7. Kom salat på samt kyllingerskiver, sprød bacon, tomatskiver og æble.
8. Kom låget på og spis