

Club sandwich

Opskrift til 4 styks

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Sandwich

- 4 toastbrød eller valgfrie boller
- en håndfuld salatblade
- 1/2 agurk
- 2 tomater
- 1/2 rødløg
- 2 kyllingebryst + salt og peber
- 4 æg + olie, salt og peber
- 4 stykker bacon
- evt. lidt ketchup

Dressing

- 4 spsk. cremefraiche
- 2 spsk. mayo
- 1 tsk. citronsaft
- 1/3 tsk. karry
- 1/2 tsk. salt
- 1/2 tsk. sukker

Sådan gør du

1. Start med at stege bacon på en tør pande, til det er sprødt. Tag det fra og læg det på et stykke køkkenrulle
2. Steg nu dine kyllingebryst i fedtet fra bacon. Jeg brugte en grillpande og gav dem rigeligt med varme. Krydder med salt og peber og tag dem fra når de er stegt færdigt.
3. Lav spejlæg i resterne af olien og drys igen med salt og peber. Mine fik 1 minuts tid på hver side
4. Skyl salat, agurk, tomat og peberfrugt og skær disse + rødløg i passende stykker
5. Kom brødene på risteren
6. Bland dressing sammen i en skål
7. Saml nu sandwichen ved at halvere brødene, så de danner trekanter. Smør dem med rigelig dressing, kom salatblade på. Skær kyllingen over i skiver og læg nogle i din sandwich, top med

de andre grøntsager, et spejlæg og bacon. Evt. ketchup hvis du synes. På med overbrødet igen (som også er smurt). I med en pind evt, for at holde på den. Velbekomme