

Grillet sandwich

Opskrift til 3 sandwich

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Bagte tomater

- 10-15 cherrytomater
- lidt olie, salt og peber
- 2 fed hvidløg
- en smule frisk rosmarin

Kyllingefyld

- olie til stegning
- 1 spsk. karry
- 200 g kyllingebryst
- 1/2 æble
- 1/2 peberfrugt
- 1 striml forårsløg
- salt, peber
- 1 lille spsk. mangochutney
- 1/3 dl fløde

Desuden

- 1 flutes (deles i 3 sandwich)
- Lidt mayo + creme fraiche som smørrelse
- et salatblad til hver
- et par skiver agurk til hver
- et par ringe rødløg til hver
- et par stykker bacon til hver

Sådan gør du

BAGTE TOMATER:

- Start med at bage dine tomater: tænd ovnen på 170 grader varmluft. Skær tomaterne i halve og læg dem i et fad. Hæld lidt olie over, drys med salt og peber. Riv hvidløget over og kom lidt frisk rosmarin ved. Vend det rundt og bag i ovnen i en lille halv times tid.

KYLLINGEFYLD:

- Skær kyllingen, æble, rød peber og forårsløg i små stykker. Kom lidt olie og karry på en pande, og vend det hele sammen på panden til det har fået lidt farve og er faldet godt sammen. Kom

salt, peber, mangochutney og fløde ved, og vend rundt i nogle minutter.

BACON:

- Steg bacon sprødt på en pande

SAMLE, SAMLE, SAMLE:

- Tag dit flute frem og del del i tre. Rist brødet, vi bruger en bordgrill.
- Smør brødene med en blanding af mayo og creme fraiche.
- Kom et salatblad i hver.
- Kom en god skefuld kyllingefyld i hver.
- Kom en skefuld bagte tomater og et stykke bacon i hver.
- I med agurk og rødløg og så låget på igen.