

Sandwich med tomat og kylling

Opskrift til 2 sandwiches

Samlet tid

10 minutter

Ingredienser

- 2 skiver sandwichbrød
- 1 spsk. pesto i hver sandwich
- 1-2 tomater
- 1 kugle mozzarella
- 1 avocado
- 6 skiver kyllingepålæg
- salt og peber
- evt. syltede rødløg, bagte tomater, frisk ruccola eller andet du ønsker at tilføje

Sådan gør du

1. Start med at riste dine brød, jeg smider mine en tur i et paninijern et par minutter. Du kan også vente, så de først ristes til sidst med alt fyldet i
2. Smør dem med pesto
3. Skær skiver af tomat og avocado og kom i
4. Hvis du gerne vil fremhæve smagen på din mozzarella, så gør lige det her inden du skærer skiver og kommer i dine sandwich: kom den lukkede pakke ost i en skål med varmt vand. Lad ligge et par minutter. Åbn så pakken og dræn den.
5. Kom skiver af kylling i og drys salt og peber her på.
6. Du kan også tilføje de her ting som syltede rødløg, de bagte tomater eller lignende.
7. Luk din sandwich sammen og server.