Luksus club sandwich

Opskrift til 2 sandwiches

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 6 stykker toastbrød
- 1 portion karrydressing
- 2 spsk. ketchup
- 4 stk. salat, f.eks. hjertesalat
- 1/3 agurk
- 1 tomat
- 1/4 rødløg
- 200 g kyllingebryst + olie til stegning + salt og peber
- 1 peberfrugt
- 2 æg

Karrydressing

- 1 dl creme fraiche
- 3 spsk. mayo
- 1 spsk. mango chutney
- godt med salt, peber
- 1 stor tsk. karry
- 1 spsk. citronsaft

Sådan gør du

1. Bland din dressing sammen i en skål
2. Steg kylling på en pande i olie og krydr godt. Skær efterfølgende i tynde skiver.
3. Skær skiver af peberfrugten og grill dem enten på en grillpande, eller i ovnen.
4. Lav spejlæg, som krydres efter smag
5. Skyl og snit grønt
6. Rist dine brød på en brødrister, eller på en pande i smør.
7. Saml dine sandwich som på videoen: smør først et styke ristet brød med karrydressing. Kom en skive salat, agurk, tomat og rødløg på. Smør et stykke toastbrød mere med dressing og kom på. Kom så kylling, spejlæg og grillet peberfrugt på. Smør den sidste skive brød med ketchup og læg denne på. Skær evt. sandwichen over på skrå og spis.