

Sandwich med plukket kylling, grilløst, syltede rødløg og pesto

Opskrift til 4 sandwich

Opskriften her rækker til 4 sandwichbrød. Jeg vil dog anbefale at bage ekstra brød når man alligevel er i gang. Man kan jo blot gemme resten i fryseren.

[Opskriften på syltede rødløg finder du her](#)

Ingredienser

Sandwichbrød

- 2 dl lunken vand
- 12 g gær
- 2/3 tsk. salt
- 300 g mel
- 3 spsk. olie (jeg bruger olivenolie)

Pr. sandwich

- Smørrelse: 1 spsk. mayo + 1 spsk. creme fraiche + 1 nip salt
- 50 g plukket kylling (50 g kyllingebryst)
- et par salatblade
- lidt syltede rødløg
- et par skiver agurk
- 1 par skiver grilløst

Pesto (til et lille glas der rækker til 4 sandwich)

- 2 håndfulde basilikum
- 3 spsk. ristede pinjekerner
- 1 tsk. citronsaft
- et godt drys salt og peber
- 10 g parmesanost
- 2/3 dl olie

Sådan gør du

Start med at lave syltede rødløg, hvis du ønsker disse i. Følg opskriften i linket ovenfor. Lad dem stå og trække mens du laver dit brød

SANDWICHBRØD

1. Kom vand og gær i en skål og rør godt, så gær opløses. Jeg bruger en røremaskine, men du kan godt røre i hånden.
2. Kom salt, honning og mel ved og rør godt. På maskinen gav jeg det 7-8 minutter ved høj omdrejning, så dejen slipper skålens kanter.

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

3. Kom olie ned langs kanten af skålen og løft dejen, så den lige vendes rundt på overfladen i olien.
4. Kom en opklippet frysepose hen over skålen efterfulgt af et viskestykke. Lad dejen hæve her i, på køkkenbordet i 1-1,5 timer.
5. Form nu flutes i den ønskede størrelse, og kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir. De må gerne have godt med olie på overfladen. Kom igen posen og viskestykket over og lad dem efterhæve i 30 minutters tid.
6. Tænd ovens ovnen på 200 grader varmluft
7. Kom bagepladen i ovnen og giv dem 18-20 minutter. Hold øje, ovne er forskellige. De skal være sprøde oven på og nedenunder. Lad dem køle af på en rist.

PESTO:

1. Rist pinjekernerne på en tør pande
2. Kom alle ingredienserne minus olie i en minihakker eller foodprocessor og kør rundt til det er blendet så meget som muligt
3. Bland det op med olien.

PLUKKET KYLLING:

1. Kom et kyllingebryst i en gryde med kogende vand. Lad det ligge her i i 15-20 minutter, til det er gennemkogt.
2. Så kan du trække det fra hinanden med to gaffer.

GRILLOST:

1. Skær din ost i skiver
2. Rist dem på en pande i lidt olie et par minutter på hver side.

SAMLE, SAMLE, SAMLE:

1. Skær dine brød over
2. Smør "overen" med pesto og "underen" med en blanding af mayo, creme fraiche og lidt salt
3. Kom et par salatblade på den med mayo, så et par skefulde af det plukkede kylling, syltede rødløg, agurkeskiver og den ristede grilløst.
4. Luk din sandwich sammen og spis med det samme, eller kom dem i madpakken