

Kyllingesalat i sandwich

Opskrift til 8 sandwich

Samlet tid

2,5 timer

Ingredienser

Kyllingesalat

- 500 g kyllingebryst (+1,5 liter vand)
- 250 g creme fraiche
- 2 spsk. citronsaft
- 1/2 tsk. salt og et drys peber
- 1/2 tsk. karry
- 1 nip gurkemeje
- 1 peberfrugt
- 1 æble
- 2 strimler forårsløg

Sandwichbrød

- 25 g gær
- 2 tsk. salt
- 1 tsk. honning
- 4 dl lunken vand
- 400 g hvedemel
- 200 g fuldkorns majsmelet
- Efterfølgende: 1/2 dl olie + salt + en håndfuld frisk rosmarin

Bagte tomater

- 10-15 cherrytomater
- 2 spsk. olie
- 1/2 tsk. salt
- lidt frisk rosmarin

Sådan gør du

1. Start med at bage dine brød: Kom gær, salt, honning og vand i en skål og rør rundt (jeg brugte en røremaskine). Når gæren er opløst tilføjes melet. Rør igen rundt så lang tid du overhovedet orker (jeg gav dejen 10 minutter på røremaskinen ved høj omdrejning), dejen skal være let klistret. Kom et klæde over skålen og lad dejen hæve på køkkenbordet i 60-90 minutter
2. Imens laves kyllingesalaten: kom vand i en gryde og tænd for blusset, når vandet koger kommes kyllingebryst i. Efter 15 minutter tages de op af vandet og lægges på et skærebræt. Skær dem i mindre stykker og kom dem i en skål sammen med creme fraiche, citron og krydderier. Hak peberfrugt, æble og forårsløg i mindre stykker og kom det ned i skålen. Rør godt rundt og stil det på køl
3. Så tændes ovnen på 150 grader varmluft.
4. Nu er det tomaternes tur: skyl tomatene og skær dem i halve. Læg dem i en ovnfast fad eller

- på en bageplade og kom lidt olie, salt og rosmarin hen over. Bag tomaterne 30 minutter.
5. Når de tages ud, skruer du ovnen op på 250 grader
 6. Tilbage til brødet der nu har hævet nok. Hæld dejen ud på et meldryset bord og vend den rundt, så den er let dækket af mel over det hele. Skær dejen ud i lidt aflange stykker (se billedet) og kom dem forsigtigt over på en bageplade beklædt med bagepapir. Pensl stykkerne med olie, drys med salt og lidt hakket frisk rosmarin. Giv bollerne ca. 15 minutter midt i ovnen
 7. Så skal sandwichen samles: Skær et stykke brød op, fyld det med godt med kyllingesalat. kom et par bagte tomater i. Top det hele med lidt karse og evt. ristet bacon hvis du synes