



Oppskrift

Kyllingsandwich med egg



Ingenting er som en skikkelig kyllingsandwich! I denne er det aioli, egg, ruccola og tomater kombinert med PRIOR kyllingfilet i skiver.

1

Slik gjør du

Kok egg hardkokt - i ca 8 min. Legg de i kaldt vann så de blir litt avkjølt. Skrell og del de i skiver.

2

Toast landbrød eller stek de i en grillpanne. Smør med aioli. Legg på ruccula, tomatskiver, egg, kyllingskiver

3

Topp med karse og en skive landbrød. Deilig i matpakka! Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Naturell 110g

Ingredienser

Du trenger:

PRIOR kyllingfilet naturell i skiver 3 skiver

PRIOR egg	1 stk
-----------	-------

Landbrød 2 skiver

PRIOR egg	1 stk
-----------	-------

Aioli 4 ts

Tomat	1 stk
-------	-------

Ruccola 1 neve

Karse	1 stk
-------	-------

Allergener

- Egg
- Gluten