



Oppskrift

Kalkunpålegg på landbrød, paprika og aioli



Kalkunpålegg smaker alltid godt på brødskiva. Prøv denne blingsen med pålegg, landbrød, aioli, avokado og paprika.

1

Slik gjør du

Rist brødsnivene til de er gyldne på begge sider. Smør på aioli på begge skivene og legg en neve med spinat på bunnlokket.

2

Legg så på 4 skiver PRIOR kalkunfilet. Det skal bogne! Skjær deretter opp en halv avokado og en halv rød paprika. Avokadoen i båter og paprikaen i ringer.

3

Dryss til slutt over litt timian og legg på siste skive som lokk på sandwichen. Vipps så har du en sunn og god sandwich på veldig kort tid!

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Naturell 110g

Ingredienser

Du trenger

Kalkunfilet 4 skiver

Landbrød 2 skiver

Spinat 1 neve

Rød paprika 0,5 stk

Avokado 0,5 stk

Aioli

Timian 1 stk

Allergener

- Gluten
- Egg