Oppskrift

# Club sandwich med egg og kyllingpålegg



Prøv denne oppskriften på hjemmelaget club sandwich med smilende egg og saftig kylling. Masse god smak til lunsjen eller en matpakke utenom det vanlige.

1

## Slik gjør du

Krydre kyllingskivene med salt og pepper og stek dem ferdig i stekepanne.

Stek eggene på begge sider i samme panne.

**Tips!** Eggene kan gjerne kokes om du heller vil det, men la plommen være smilende.

## 2

## Servering

Rist brødskivene og smør dem inn med majones/aioli og bygg i høyden med salatblader, most avokado (eller i skiver) , tomatskiver, agurk, kylling, egg og pålegg.

Stikk et par grillpinner igjennom for å holde det hele på plass og del i sandwichen i to.

## Produkter i denne oppskriften

### Kyllingfilet Naturell 110g Enh

## Ingredienser

### Du trenger

| | |
|---|---|
| PRIOR kyllingfilet naturell i skiver | 4 skiver |
| PRIOR Kyllingfilet | 1-2 skiver |
| Majones | 2 ss |
| Salatblad | |
| Skiver godt brød | 2 skiver |
| Tomat | 1 stk |
| Avokado | 0,5 stk |

### Allergener

- Egg