

Image not found or type unknown



Oppskrift

Toast med ost og kyllingpålegg

Image not found or type unknown



Toast med ost og skinke er og blir en klassiker. Denne oppskriften er med kyllingfilet i skiver istedenfor vanlig skinke. Oppskriften er lett og rask å lage, og ikke minst vidunderlig god!

1

Smør den ene skiven med sennep og legg på pålegg og ost.

2

Visp et egg. legg på den siste skiven som et lokk og vend toasten inn i det sammenvispede egget.

3

Stek toasten sprø og gyllen på begge sider i en stekepanne over middels høy varme. Topp med urter.

TIPS! Alle typer kylling- eller kalkunpålegg kan brukes. Vil du bruke bacon bør det stekes litt i pannen før du fyller det i toasten. Annen type ost som for eksempel brie eller gorgonzola blir også veldig godt. Grønnsaker som tomat, avokado og løk kan også anbefales.

Ingredienser

Du trenger

Prior egg	1 stk
Brød	2 skiver
Dijonsennep	1 ts

Du trenger

Prior kyllingfilet naturell i skiver	4 skiver
Ost	4 skiver
Smør	til steking
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	1 ts

Allergener

- Egg
- Gluten
- Sennep
- Melkeprotein inkl laktose