



Oppskrift

# Blings med løvtynn kyllingfilet med eple og fetaost



Oppskrift på brødblings med løvtynne skiver av kylling med eple, rødbeter og fetaost. Dette er virkelig en brødslike som bogner av gode smaker!

**1**

## **Slik gjør du**

Skjær en skive med landbrød eller annet godt brød. Smør på med litt smør og legg salat så det dekker skiven.

**2**

Skrell deretter en halv ferdigkokt rødbete i skiver, og del et halvt eple i tynne båter. Legg så på rikelig med løvtynn kyllingpålegg og legg rødbeter og eplebitene inn i mellom.

**3**

Topp det hele med litt pepper, fetaost og timian.

## Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Grillet Løvtynn 110g

## Ingredienser

### Du trenger

Prior Løvtynn Kyllingfilet Grillet 0,5 pk

Småbladet salat	1 neve
-----------------	--------

Smør

Eple	0,5 stk
------	---------

Rødbeter 0,5 stk

Fetaost	1 blokk
---------	---------

Landbrød 1 skive

## Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten