

Image not found or type unknown



Oppskrift

Kalkunfilet på landbrød med aioli, avokado og paprika

Image not found or type unknown



1

Slik gjør du

Rist brødskivene 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

Image not found or type unknown

Kjøp

Ingredienser

Du trenger

Prior Kalkunfilet skivet	4 stk
Landbrød	2 skiver
Spinat	1 neve
Rød paprika	0,5 stk
Avokado	0,5 stk
Aioli	
Timian	1 stk

Allergener

- Gluten
- Paprika
- Egg