

# California BBQ sandwich

4 personer

## Ingredienser

300 g California BBQ strimler  
4 sandwichbrød – efter eget valg  
Dressing, krydderurtdressing  
200g rucola salat  
1 dåse majs  
2 stk avocado  
2 stk rødløg  
80g cheddarost

## Tilberedning

Kyllingestrimlerne steges på panden ca. 2 min på hver side. Varm sandwichbrødene i ovnen.

Smør brødet med dressing, læg rucola salat på bunden, herefter kyllingestrimler, avocado, majs, rødløg og cheddarost. Luk burgeren med toppen af bollen.



**Gó ide:** Du kan her også sagtens bruge almindelig filet eller inderfilet som strimler og krydres.