

Club sandwich

10 personer

Ingredienser

1500 g. sandwich kylling/ kyllingekebab
30 skiver groft sandwichbrød
20 skiver parmaskinke
20 store salatblade
10 store tomater skåret i skiver
2-3 agurker skåret i skiver

Krydder-mayo

3 pasteuriserede æggeblommer
9 spsk. smagsneutral olie
1½ tsk. dijon sennep
1½ tsk. hvidvinseddike
½ tsk. chili
2 fed knust hvidløg
Salt, peber

Baby-kartofler

1 kg små kartofler, vasket og skåret i skiver
3 spsk. olie
2-3 spsk. barbecue sauce
1½ tsk. salt

Tilberedning

Bred parmaskinken ud på bagepapir og rist den sprød i ovnen ca. 5-7 minutter ved 200°C
Rist brødet i ovnen. Brug 3 skiver brød pr sandwich og fordel skiftevis salatblade, sandwich kylling/kebab, tomatskiver, agurkeskiver og sprød parmaskinke imellem brødskiverne. Del hver sandwich diagonalt, og hold den evt. samlet med pinde.

Læg de pasteuriserede æggeblommer i bunden af en høj, smal skål eller glas. Tilsæt sennep, eddike, chili, hvidløg, salt og peber. Hæld til sidst olien forsigtigt på, så den lægger sig "ovenpå" de andre ingredienser. Blend nu med stavblender til massen bliver tyk, sammenhængende og cremet.

Vend kartoffelskiverne i olie og barbecue sauce og drys med salt. Bag kartoflerne i ovnen 30 – 35 minutter ved 200°C til de er møre og sprøde. Server Club sandwich med krydder-mayo og sprøde kartofler.



Gó ide: Der kan naturligvis også bruges kyllingefilet eller inderfilet i clubsandwich - og så blot strimle og krydre dem.