

Rustic sandwich med kryddermarinerede kyllingestrimler

1 sandwich

Ingredienser

75 g Danpo kyllingestrimler
Rusticgrovbaguette m/fiber, 90g
2 spsk. Philadelphia light
2-3 blade Lola Bionde salat
Rucolasalat, en lille håndfuld
2 skiver gul/grøn peber

Tilberedning

Lun grovbaguetten og kyllingestrimler i ovnen v/200°C ca 10 min.

Smør den afkølede grovbaguette med philadelphia light og læg i nævnte rækkefølge: Lola Bionde salat, rucolasalat, afkølede kyllingestrimler, rucolasalat og gul/grøn peber.

Luk sandwichen med den øverste del af sandwichbrødet.



Det er altid smart at bruge sine kyllingerester i sandwich.