

# Rusticsandwich med saftig kylling og bacon

1 Portion

## Ingredienser

75g Stegt Danpo kyllingefilet med skind  
Rustic Durum sandwich brød  
2-3 blade egesalat  
4-5 skiver agurk  
2 skiver stegt bacon  
Rødbedespiner

## Dressing

3 spsk miraclewip  
Fintsnittet purløg  
Salt og peber

## Tilberedning

Steg fileten efter anvisning på pakken, og skær i strimler. Lun sandwichbollen.

Smør den afkølede sandwichbolle med dressing og læg i nævnte rækkefølge: Egesalat, agurkeskiver, stegt kyllingefilet i skiver, agurkeskiver, stegt bacon og rødbedespiner.

Luk sandwichen med den øverste del af sandwichbollen.

