

Sandwich med sprød kokospaneret inderfilet

1 portion

Ingredienser

2-3 stk kokospaneret kyllingeinderfilet
Landstykke lyst, 100g
2 blade ærtesalat
1 blad rødsalat
1 skive mangofrugt
2 skiver ananas (evt. ristet)
1 spsk mangochutney

Dressing:

3 spsk græsk youghurt eller creme fraiche
Karry, salt og peber
Rør dressingen sammen og smag evt. til.

Tilberedning

Varm kokospaneret inderfilet i ovnen v/200°C i ca. 10. min, og lun landstykker.

Smør det afkølede landstykke med dressing og læg i nævnte rækkefølge: Ærtesalat, mangofrugt, kokospaneret inderfilet, ananas og mangochutney.

Luk sandwichen med den øverste del af landstykket.

