

Oppskrift

# Brioche med kylling- og avokadosalat og spicy coleslaw



Mos avokado sammen med rømme, pepper, salt, tabasco og limesaft. Vend inn slatkjøtt av kylling.

2

Del burgerbrødet i to og legg på salat, tomatskiver, spicy coleslaw, kylling- og avokadosalat. Topp med brød og server.

3

## Spicy coleslaw

Finstrimle grønnsakene, gjerne med en mandolin. Rør sammen rømme, majones og sweet chilisaus. Smak til med litt sitrussaft om ønskelig. Vend med grønnsakene.

## Produkter i denne oppskriften

Kylling Slatkjøtt 1kg Enh



## Ingredienser

Avokado	2 stk
Rømme	2 - 3 ss
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Tabasco	2 - 3 dråper
Limesaft	1 ts
Kylling Salatkjøtt 1kg	400 g
Tomatskiver	8 stk
Småbladet salat	40 g
Brioche-burgerbrød	4 stk
<b>Spicy coleslaw</b>	
Hodekål	50 g
Fennikel	0,5 stk
Agurk	0,5 stk
Reddik	8 stk
Rømme	4 ss
Majones	1 ss
Sweet chilisaus	2 ss
Evt. lime- eller sitronsaft	