

Oppskrift

Superclub-sandwich med Livèche-kylling og kalkunbacon



Smelt smør og ha i finhakket hvitløk. Varm til smøret er brunet og hvitløken gyllen. Sett til side og la melkepartiklene og hvitløksbitene synke til bunns. Hell av det klarnede hvitløkssmøret.

2

Del kyllingfileten i to på langs, pensle med hvitløkssmør og krydre med salt og pepper. Grill på høy varme til akkurat gjennomstekt. Sprøstek kalkunbacon.

3

Skjær tomaten i skiver. Legg brødsnivene utover. Mos avokado og smør på skivene, ha sriracha-saus og finstrimlet salat oppå avokadoen. Legg kyllingbryst, tomat og bacon på skivene, og legg skivene oppå hverandre. Fest med en grillpinne og server.

Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllingbryst 2kg



Liveche Kyllingbryst Storpk Fr



Ingredienser

Smør	100 g
Hvitløksfedd	2 stk
Livèche kyllingbryst	1 stk
Prior Kalkunbacon	3 skiver
Surdeigsbrød	2 skiver
Avokado	1 stk
Sriracha-saus	2 ts
Hjertesalat	
Tomat	