

Oppskrift

## Sandwich med kyllingfilet, urtemajones og kål



1

Urtemajones

Ha egg, sennep, eddik, salt, olje og persille i en høy smal beholder. Kjør majonesen tykk med en stavmikser. Smak til med salt og sitronsaft.

2

Stek bacon, pensle kyllingfileter med olje og brødsiver med smør. Grill brødsivene raskt. Del kylling i skiver.

3

Smør fire brødsiver med majones, vend kålsalat med olivenolje, sitronsaft og salt. Fordel salat, tomat, kylling og skivet reddik på toppen og legg brødsiver på toppen.

## Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Sousvide 5x750g Fr Enh



Bacon u/Svor Skivet Pk



Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



## Ingredienser

Gilde Bacon	4 skiver
Prior Kyllingfilet sousvidekokt	4 stk
Olivenolje	2 ss
Brødsiver	8 stk
Salt og pepper	
Urtemajones	4 ss
Salat, finstrimlet og kålblanding	4 dl
Olivenolje	2 ss
Sitronsaft	2 ss
Flaksalt	0,5 ts
Tomatskiver	8 stk

## Urtemajones

Reddiker, skivet	4 stk
------------------	-------

## Urtemajones

Prior Egg	1 stk
-----------	-------

Dijonsennep	2 ts
-------------	------

Hvitvinseddik	1,5 ts
---------------	--------

Flaksalt	2 ts
----------	------

Olje	2 dl
------	------

Persille	3 ss
----------	------

Sitronsaft