

Oppskrift

Lunsjbokser med sandwicher



1

Sandwich med Gilde Amerikansk skinke, ost, salat, pestomajones og bakt paprika

Pestomajones: Bland majones og pesto.

Smør brød med pestomajonesen. Legg på salat, bakt paprika, ost og skinke. Legg en skive med pestomajones på toppen og del på midten.

2

Sandwich med Prior Kalkun naturell, egg, ruccula og tomat

Smør brødet med smør eller valgfri dressing. Legg på ruccula, tomat og skinke. Legg en smurt brødslike på toppen. Del på midten. Legg på egget til slutt.

3

Sandwich med Prior Kylling salatkjøtt i rømmesaus med avokado og tomat

Kylling i rømmesaus: Rør rømme og majones sammen i en bolle og vend inn kylling salatkjøtt.

Legg tomat og avokado på hver sin brødslike. Legg kylling i rømmesaus på toppen av begge og legg de oppå hverandre med kyllingen mot midten. Del på midten.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Salatkjøtt Grillet 5x1kg Fr Enh



Kalkun Naturell Skivet 2x250g Pk



Egg Kokte M Frittg Skrelt i Lake 1,5kg E



Amerikansk Skinke Skivet 500g Pk



Ingredienser

Sandwich med Gilde Amerikansk skinke, ost, salat, pestomajones og bakt paprika

Gilde Amerikansk skinke skivet

Ost

Salat

Sandwich med Gilde Amerikansk skinke, ost, salat, pestomajones og bakt paprika

Pestomajones

Sandwich med Prior Kalkun naturell, egg, ruccula og tomat

Sandwich med Prior Kylling salatkjøtt i rømmesaus med avokado og tomat

Rømmesaus

Bakt paprika	
--------------	--

Brødsiver

Pestomajones

Majones	2 ss
---------	------

Pesto	1 ss
-------	------

Sandwich med Prior Kalkun naturell, egg, ruccula og tomat

Prior Kalkun naturell

Prior Kokte skrelte egg	
-------------------------	--

Ruccula

Tomat	
-------	--

Brødsiver

Sandwich med Prior Kylling salatkjøtt i rømmesaus med avokado og tomat

Prior Kylling salatkjøtt

Avokado	
---------	--

Tomat

Brødsiver	
-----------	--

Rømmesaus

Rømme

2 ss

Majones

1 ss