



BAGUETTES MED KYLLINGEPÅLÆG, HYTTEOST MED URTER OG SPRØDT GRØNT

Nyd de smagfulde baguettes med kyllingepålæg, sprød bacon, saftige og sprøde grøntsager, og en creme af hytteost. Smagen og oplevelsen af baguetten, leder tankerne mod de danske lyse dage og lette måltider.

Køb gerne friskbagt brød fra den lokale bager.

INGREDIENSER

TIL 4 BAGUETTE SKAL DU BRUGE:

2 pk. sandwich kyllingeskiver med klassisk smag
2 lyse baguettes
8 skiver røget bacon

HYTTEOSTCREME

5 spsk. hytteost
3 spsk. cremefraiche 18%
1 lille frisk persille
1 lille frisk dild
1 lille frisk purløg
Citronsaft og lidt revet skal (økologisk)
Salt og peber

SPRØDT GRØNT

1 pose frisk salatblanding
4 mellemstore tomater
1 stor rød peberfrugt
Ærtespire eller radisespirer
1-2 avocado

TILBEREDNING

Lav hytteostcremen; skyl krydderurterne og snit dem fint. Rør herefter resten af ingredienserne sammen og smag til med citronsaft, citrusskal samt salt og peber.

Bacon steges sprøde enten på en pande eller i ovnen, og lægges til afdrypning.

Skyl salat, tomat, peberfrugt og ærtespire/radisespirer. Skær tomater og peberfrugt i skiver. Avokadoerne halveres, ordnes og skæres på langs i tynde skiver.

Byg baguetten op: smør et godt lag hytteostcreme på brødet, og kom resten af fyldet i.

TIP: Prøv også at skære squash i lange strimler og steg dem på en pande og kom dem i sandwichen. Du kan også sagtens tilføje andre friske grøntsager, som agurk, rødløg m.m. til denne baguette.

