



## SANDWICH MED KYLLINGEPÅLÆG OG GRØN PESTO

6 PERSONER

*En lækker kyllingesandwich med grove sandwichbrød, sandwich kyllingeskiver, grønt og pesto. En god idé til madpakken, frokosten eller en nem aftensmad.*

*Opskriften er udviklet af:*

### INGREDIENSER

#### SANDWICHBRØD

20 g gær  
0,5 dl naturel yoghurt  
1,5 dl vand  
0,3 dl raps- eller solsikkeolie  
1 tsk. salt  
150 g hvedemel  
175 g grahamsmel

#### FYLD

160 g Sandwich kyllingeskiver med Ramslæg & Hvidløg  
50 g blandet salat  
2 stk. avocado  
2 stk. tomat

#### PESTO

1 dl raps- eller solsikkeolie  
1 bundt frisk persille  
1 fed hvidløg  
30 g parmesan  
20 g mandler  
0,5 tsk. salt

### TILBEREDNING

#### SANDWICHBRØD

Opløs gær i vand lunkent vand. Tilsæt olie, salt og surmælksprodukt. Rør mel i lidt af gangen. Ælt til dejen slipper kanterne. Det er ikke sikkert, at du skal bruge alt melet. I stedet for at sætte dejen til hævnning, så rulles den ud med det samme. Drys mel ud på bordet og rul dejen ud i et rektangel på cirka 20×25 cm. Læg dejen i en lille bradepande og lad den hæve i 1 time. Drys mel på og del dejen i 6 brød med et pizzahjul.

Opvarm ovnen til 225 grader varmluft. Bag brødene i cirka 10 minutter.

#### FYLD

Bland alle ingredienser til pestoen og blend det med en stavblender.

Skær avocado og tomater i skiver.

Smør de nybagte sandwichbrød med pesto. Læg derefter salat, avocado, tomat, kyllinge sandwich skiver og overbolle smurt med pesto.

