



BAGEL MED KYLLINGEPÅLÆG, GUACAMOLE OG NACHOS CHIPS

2 PERSONER

Opskriften er udviklet af: *tutti_mad*

INGREDIENSER

GUACAMOLE:

- 1 god moden avocado
- 1 hvidløgs fed
- 1 spsk. cremefraiche
- 1 tsk. citronsaft

BAGEL OG FYLD:

- 2 bagels
- 1 pk sandwich kyllingeskiver med ramsløg og hvidløg
- Ca. 4 spsk. sandwich mayonnaise
- En håndfuld valgfri salat
- 4 spsk. guacamole
- 1 stor tomat
- 2 skiver goudaost
- 6 nachos chips med ost

TILBEREDNING

GUACAMOLE:

Kom kødet fra avocado i en skål sammen med et presset hvidløgsfed, cremefraiche og citronsaft.

Blend tingene sammen - konsistensen bestemmer du selv. Skal den være fin, brug da en stavblender.

BAGEL:

Varm bagels efter anvisning på pakken og lad dem køle af. Skær dem over og smør sandwich mayonnaise ud over brødene. Skær tomat i skiver. Fordel salat, guacamole, og kyllingeskiver på det nederste brød. Kom ost og tomat på og til sidst nachos chips. Kom lidt salat på den anden del/toppen af bagels og vend den rundt på fyldet.

Hvis du ikke spiser sandwich med det samme, så vent med at komme chips i sandwichen indtil du skal spise den.