



## KYLLINGEPÅLÆGSSPYD MED SPRØDT GRØNT OG "MADDER" MED SØDE ANSIGTER

Små lækre frokostspyd lige til at nyde sammen med "madder" stukket ud i brød og pyntet.

### INGREDIENSER

#### 4 SPYD

- 8 sandwich kyllingeskiver med klassisk smag
- 8 cherrytomater
- 1 skoleagurk
- 8 melonkugler
- 8-12 basilikumblade
- 4 træspyd

#### 1 STK. "ANSIGTS-MAD"

- 1 skive groft sandwichbrød
- Smør eller flødeost
- 1 sandwich kyllingeskiver med klassisk smag
- 1/2 gulerod
- 1 cherrytomat
- 2 små kugler agurk eller squash
- 1 lille skive peberfrugt

#### 1 STK. "KATTEANSIGTS-MAD"

- 1 skive rugbrød
- Smør eller flødeost
- 1 sandwich kyllingeskiver med klassisk smag
- 1 skive skoleagurk
- 1 radise
- 1 cherrytomat båd
- Purløg eller strimler af agurk

### TILBEREDNING

#### KYLLINGESPYD MED GRØNT

Skær agurken i 4 stykker. Halver og fold kyllingeskiverne. Fordel kylling, tomat, agurk, melon og basilikum på spyddene.

#### "ANSIGTS-MAD" MED KRØLLET HÅR

Udstik brødet så det er lidt større i diameter end kyllingepålægget. Smør med flødeost eller smør og læg kyllingepålægget oven på. Riv guleroden i strimler og placer det som hår.

Skær lidt af tomaten og sæt den fast som næse med lidt flødeost. Lav øjne af små kugler agurk og mund af peberfrugt.

#### "KATTEANSIGTS-MAD"

Skær rugbrødet til - se billedet, så katten får ører af rugbrød.

Smør med flødeost eller smør og placer pålægget oven på. Lav øjne af halve agurkeskiver, mund af tomat og næse af radise. Knurhårene laves af purløg eller strimler af agurk.

#### TIP:

Maddernes udtryk kan varieres i det uendelige afhængig af valg af grønsager og måden de skæres på.

Er der lidt grønt til overs, skær det i mundrette stykker og kom det i madkassen.