



## BRUSCHETTA MED KYLLINGEPÅLÆG, FETACREME OG BAGTE GULERØDDER

10 STK

De lækreste og nemmeste bruschetta med kylling, fetacreme og bagte gulerødder. En rigtig efterårsinspireret bruschetta, som er lavet med kyllingepålæg.

*Opskriften er udviklet af:*

### INGREDIENSER

1 stk. ciabatta brød  
3 spsk. olivenolie  
1 pk. sandwich kyllingeskiver  
100 g fetaost  
1/2 bundt frisk persille  
1 tsk. citronsaft  
4 stk. gulerod  
2 spsk. olivenolie  
Salt og peber

### TILBEREDNING

Skræl gulerødder og skær dem i tynde skiver. Vend dem i olie og krydr med salt og peber. Fordel dem på en bageplade med bagepapir. Bag dem i en forvarmet ovn ved 200 grader varmluft i ca. 12-15 minutter.

Blend feta og persille til en fetacreme med en stavblender eller i en minihakker. Smag til med lidt peber og lidt citronsaft.

Skær ciabatta i skiver. Rist skiverne på panden i lidt olie, så brødet bliver sprødt og får lidt farve.

Læg nu en skive kyllingepålæg på det ristede brød. Kom derefter fetacreme på og top med de bagte gulerødder og finthakket persille.