



FOCACCIA MED KYLLING, SALAT OG DRESSING

6, NORANE SKULE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

FOCACCIA

50 g	gjær
6 dl	lunka vatn
1 ts	sukker
1 ts	salt
0.5 dl	olje
700 g	kveitemjøl
3 ss	rosmarin
3 ss	maldonsalt
0.5 dl	olje til topping

KYLLING

500 g	kyllingfilet
4 ts	peppermiks

SALAT

0.5 stk	salathovud
2 stk	tomat
1 stk	raudløk

RØMMEDRESSING

0.5 pakke	rømme
1.5 ts	gresk dressingmix

KARRIMAJONES

0.5 pakke	Majones
-----------	---------

SLIK GJØR DU:

- 1 Rør ut gjæren i lunke vatn.
- 2 Bland inn sukker, salt og olje i blandingen.
- 3 Bland inn mjølet. Deigen skal vere litt klissete. La deigen heve i ca 30 minutt.
- 4 Hell den forholdsvis lause deigen over i ei bakepapirkledd langpanne. Ha over olivenolje, maldonsalt og rosmarin. La deigen etterheve i ca 30 min.
- 5 Steik brødet midt i omnen, på 240 grader, i ca 12 minutt.
- 6 Skjær opp kyllingfilet i bitar og steik på panna. Ha på peppermiks.
- 7 Skjær opp tomat, salat og raudløk.
- 8 Bland gresk dressingmix i rømmen, og karri i majonesen.

karri