



KYLLINGSANDWICH MED BÅTPOTETER

6, BERG SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

4 stk	Potet
8 stk	Brødskiver
1 håndf	basilikum
400 gll	Kylling
0.5 ss	Salt
0.5 stk	Agurk
8 ss	Rømme
1 stk	Tomat
4 stk	Salatblad

SLIK GJØR DU:

- 1 Vi begynner med og skylle potetene. Så kutter vi dem opp i båter også kokte vi dem i 10 min også la vi dem på et bakebrett med olje og salt og litt pepper også tok vi dem i ovnen og venta til de ble litt brune.
- 2 Så kuttet vi opp tomat, løk, agurk og salat. Det vi lagde dressingen med var en halv lettrømme boks, basilikum, salt og pepper.
- 3 I sandwich var det kylling som vi stekte i litt olje og hadde salt på, salat, dressing, tomat, agurk og løk. Så stekte vi to brødskiver i ovnen til de ble den litt gyldne. Og lagde burger med det.