



## CLUB SANDWICH

6A, FEVANG SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 1 porsjoner

- 2 skive Vestfoldsalat
- 125 g Kyllingfilet (Norsk)
- 35 g Bacon (Norsk)
- 4 stk Cherrytomater (Økologiske)
- 2 ss Majones (Norsk)
- 0.2 ts Pepper
- 3 skive Hvitt brød (bakes selv, eller spør om å få brød som ikke kan selges.)
- 0.2 ts Salt
- 1 ss Økologisk smør

### SLIK GJØR DU:

1. Del baconskivene og sprøstek dem. Legg gjerne stekt bacon over på tørkepapir. Da trekkes fettene vekk, og du får et sprøere resultat.
2. Bank kyllingfiletene litt. Ha på salt og pepper. Stek i smør i en stekepanne, ca. 6 min på hver side.
3. Skjær kylling og tomater i tynne skiver. Rist brødet lett og avkjøl. Smør majones på brødsnivene.
4. Legg sammen 3 og 3 brødsnivene med et lag med salat, kylling, bacon og tomat imellom. Press sammen brødsnivene og del dem diagonalt til trekanter.