

**ALLÈGÅRDENS FYNSKE
KYLLINGESANDWICH
TIL 4 PERSONER**

8 SKIVER GROFT TOAST
1 STK. KYLLINGEBRYST
1 LILLE BUNDT PURLØG (FINTHAKKET)
2 DL. "RYGE-NAISE" (1DL. RYGEOST/1DL.
MAYONAISE PISKET SAMMEN)
4 STK. SYLTEDE DRUEAGURKER
LIDT SALATBLADE

Kog kyllingebrystet i ca. 20 min. i letsaltet vand evt. med lidt krydderurter. Afkøles herefter. Rist toastbrødet. Smør de 8 stykker med "rygenaisen". Skær kyllingebrystet i ca. 8-12 skiver. Fordeles på 4 af de smurte toast. Drys med purløg og skær ligeledes drueagurkerne i lange skiver og fordel på toasten. Afslut med salaten og dan et låg med de sidste 4 stykker smurte toastbrød.



Tips: Stik en lille kniv ind i midten af brystet; kommer der rødt saft ud af kødet, er det ikke færdigt. Men hvis saften er klar, er brystet færdigt.