

Kyllingesandwich med grillet peberfrugt frugt



Antal: 2 personer

Ingredienser

4 skiver fuldkornbrød eller 2 store grovboller
260 g kyllingebryst (kogt/stegt og i tynde skiver)
½ stk. gul peberfrugt, rensset og halveret
½ stk. rød peberfrugt, rensset og halveret
75 g salat, rengjort og strimlet
½ stk. rødløg, rensset og i tynde skiver
1 stk. avocado, moden og moset
lidt citronsaft
Salt
Peber

Fremgangsmåde:

Læg peberfrugterne på en rist og grill dem i ovnen ved 225 grader, til de er mørke og skindet begynder at boble – husk at vende dem undervejs.

Peberfrugterne afkøles herefter og skindet fjernes, og peberfrugten skæres i kvarte.

Mos avocadokødet med citron, salt og peber.

Fordel salat, kylling, peberfrugt, rødløg og avocado mos mellem 2 skiver brød eller en flækket grovbolle.

Server straks

Velbekomme!