



Samlevejledning

1 jump sandwichbrød
60 g kylling
5 g bacon
50 g fintsnittet årstidens grønt
25 g karrydressing

Jumpsandwich Kyllingesandwich med bacon og karry dressing

Fyld til 10 sandwich

600 g kyllingebryst
50 g bacon i skiver
500 g årstidens grønt
salt og peber
250 g karry dressing



Tips!

Brug årstidsgrønt f.eks. salat, spidskål, hvidkål, fennikel, rødkål, fint snittede persilleblade mm.

- Kyllingebrystet steges i olie på pande med skindsiden nedad, vendes og steger videre på kødsiden, krydres godt med salt og peber.
- Kan med fordel steges færdigt i ovnen 175 grader ca. 12-15 minutter
- Hvert kyllingebryst skæres i ca. 6-8 skiver på den korte led.
- Bacon skæres i fine, tynde strimler og steges i ovnen ved 180 grader til det er sprødt og gyldent
- De grove af grønsagerne snittes meget fint i strimler - gerne på et mandolinjern der kan med fordel laves store portioner til et par dage ad gangen
- Brødet ristes i meget varm klemtoast eller bages i ovn ved 200 grader til det er gyldent og helt sprødt.
- Brødet skæres igennem, når det er let afkølet
- Brødet smøres med karrydressing på begge sider af brødet
- Kyllingskiverne lægges på nederste brød, derefter årstidens salat og til sidst et drys bacon
- Læg 'låget' på og server den lune sandwich

Karrydressing

Til 10 sandwich

250g Jumpmayo

1½ spsk karry

2,5 spsk æbleeddike

1 tsk chilipulver

Salt og peber

- Mayonnaise, karry, æbleeddike, chilipulver røres sammen og det tilsmages med salt og peber
- Karryen kan med fordel varmes hurtigt på en pande, så den vækkes til live og derved giver en mere afrundet og intens smag

Pakkevejledning.

- Til direkte salg pakkes de lune sandwich i "blå sandwichlomme"
- Færdigpakkede kolde sandwich pakkes i "lilla sandwichpose" med klistermærker, hvorpå der skal skrives produktionsdato, samt være klistermærke med hovedingrediens, som f.eks. kylling eller vegetar

Ernæring

Pr. portion:
Energi 2125KJ
Fedt 21g
Kulhydrat 63g
Protein 24,5g
Grønt 50g