

Oppskrift

Grilled cheese sandwich med kylling



1

Stek kyllingfiletene. Smør brødsnivene med sennep og legg på godt med ost. Legg kylling og soltørkede tomater på to av skivene og topp med den andre slik at du har ost både over og under kyllingen.

2

Varm en panne med smør. Smøret skal boble og skumme. Legg skivene i og stek til gyllen på undersiden. Snu, tilsett mer smør og stek videre til gyllen og osten er smeltet. Du kan ev. ettersteke dem i ovnen på 200 °C i ca. 15 minutter. Del skivene i to og server.

Ingredienser

Landbrød	4 skiver
Dijonsennep	2 ts
Ost i tykke skiver, f.eks. cheddar, gruyere eller vellagret Norvegia	20 stk
Prior Kyllingfilet, stekt	2 stk
Soltørket tomat, hakket	2 ss
Smør	4 ss