

Oppskrift

# Superclub-sandwich med Livèche-kylling og kalkunbacon



1. Smelt smør og ha i finhakket hvitløk. Varm til smøret er brunet og hvitløken gyllen. Sett til side og la melkepartiklene og hvitløksbitene synke til bunns. Hell av det klarnede hvitløkssmøret.

2. Del kyllingfileten i to på langs, pensle med hvitløkssmør og krydre med salt og pepper. Grill på høy varme til akkurat gjennomstekt. Sprøstek kalkunbacon.

3. Skjær tomaten i skiver. Legg brødsnivene utover. Mos avokado og smør på skivene, ha sriracha-saus og finstrimlet salat oppå avokadoen. Legg kyllingbryst, tomat og bacon på skivene, og legg skivene oppå hverandre. Fest med en grillpinne og server.

## Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllingbryst 2 kg 200 g Fr



## Ingredienser

Smør 100 g

Hvitløksfedd 2 stk

Livèche kyllingbryst 1 stk

Prior Kalkunbacon 3 skiver

Surdeigsbrød 2 skiver

Avokado 1 stk

Sriracha-saus 2 ts

Hjertesalat

Tomat