

Oppskrift

Philly cheese Livèchekyllingsandwich



1

Kok kyllingen i kraft til den faller fra hverandre, eller ha den i en ildfast form og hell på kraft, dekk med folie og stek i ovnen i 1 time – til kjøttet faller fra hverandre.

2

Bruk to gafler og dra kyllingkjøttet fra hverandre og vend med Worcestershire-saus.

3

Del sopp i to eller fire og fres gylne i smør. Del rødløk i båter og paprika i strimler. Stek til mykt, ca. 5 minutter. Smak til med salt og pepper.

4

Del baguettene i to og fyll på med kylling, sopp, løk og paprika og topp med ost. Sett under grillen så osten smelter. Server grovhakket bladpersille og rømmedressing.

Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllingfilet m/Skinn 2kg Pk



Liveche Kyllingfilet m/Sk 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Livèche kyllingfilet	3 stk
Høsekraft	2 liter
Worchestershiresaus	1 dl
Rødløk	1 stk
Paprika	1 stk
Aromasopp	200 g
Smør	2 ss
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Små baguetter	4 stk
Cheddar, tykke skiver	8 stk
Bladpersille	1 bunt
Rømmedressing	4 ss