



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Garam masala-kyllingsandwich med urtedressing, tobladsalat og tomat

Brød

2 stk rustikke multibrød

Garam masala-kylling

½ stk sjalottløk
200 g skivet kyllingfilet
½ pakke garam masala-krydder

Grønnsaker

50 g tobladssalat
1 stk tomat

Tilbehør

½ pakke urtedressing

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Brød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.

3. **Garam masala-kylling:** Skrell og kutt sjalottløken i skiver. Skjær kyllingen i mindre biter, eventuelt i to på tvers slik at bitene blir tynnere. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 1 minutt. Tilsett kyllingen og garam masala-krydderet, og stek videre i 4-5 minutter, eller til kyllingen er gjennomstekt. Krydre med salt og pepper.

4. **Grønnsaker:** Skyll og tørk salaten. Kutt tomaten i tynne skiver.

5. **Servering:** Skjær brødene i to på tvers, og smør urtedressing på snittsidene. Ha på salaten, tomaten, og garam masala-kyllingen.

6. Nyt middagen!



TIPS!

Lag raita! Ha litt grovrevet agurk, garam masala-krydder, lime og mynte i urtedressing.