



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Club sandwich med kylling, bacon, egg og aioli

Ovnsbakte poteter

350 g poteter
1 pakke urtemiks

Club sandwich

150 g baconterninger
200 g skivet kyllingfilet
2 stk egg
4 stk pitabrød
1 stk tomat
½ pakke aioli
50 g tobladssalat

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 190 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte poteter:** Skyll og kutt potetene i to eller fire. Fordel potetene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, til de er gylne og gjennomstekte (se tips). Vend urtemiksen inn i de ferdigstekte potetene.
3. **Club sandwich:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i 3–4 minutter, eller til det er sprøtt. Legg det over på et fat. Stek kyllingen 2–3 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt. Krydre med salt og pepper, og legg den over på et fat. Stek eggene som speilegg i 2 minutter, snu dem, og stek dem lett på den andre siden. Eggene skal ha en stekt overflate, men fortsatt være bløte inni.
4. **Club sandwich, fortsettelse:** Varm pitabrødene i ovnen i 3–4 minutter. Kutt tomaten i skiver. Del pitabrødene i to på midten, og legg halvparten av dem utover benken. Smør på aiolien, og fordel salaten, tomatskivene, kyllingen, baconet og eggene på hvert av brødene. Legg den andre halvdel på toppen.
5. Vel bekomme!

TIPS!

Du kan kutte potetene i tynne skiver med en ostehøvel eller mandolin. Legg skivene utover et stekebrett, og vend inn olje og krydder. Stek dem i ovnen i 12–15 minutter, til de er gylne og sprø.