



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Chili/cheddar bagel med kylling og ananas-coleslaw

Det skal du bruge

400 g kartofler
½ pose urte kryddermix
250 ca-g pulled chicken
70 g ananas i tern
75 g coleslaw-blanding
1 tsk karry
½ dl græsk yoghurt
2 stk chili/cheddar-bagels
50 g salatblanding
1 pose ketchup

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1** Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
- 2** **Kartofler:** Del kartoflerne i halve og vend dem med olie, urte kryddermix, salt og peber. Kom dem på en bageplade med bagepapir. Bag dem i 15-20 min. til det er møre og sprøde. Vend i dem undervejs.
- 3** **Pulled chicken:** Tag kødet ud af posen og kom det med væden i et ovnfast fad. Varm 10 min. i ovnen. Træk kødet fra hinanden med 2 gafler.
- 4** **Ananas-coleslaw:** Dræn ananas og bland med kålen i en skål. Tilsæt karry og yoghurt. Smag til med salt og peber.
- 5** **Bagel:** Del brødene og varm dem i ovnen ca. 2-3 min.
- 6** **Anret:** Kom coleslaw på begge dele af bagelen. Top med salat på underdelen og kylling på overdelen og læg sammen. Servér de ovnbagte kartofler med ketchup til.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.964 kj / 947 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	28,0 g
heraf mættede fedtsyrer	8,5 g
Kulhydrat	124,7 g
heraf sukkerarter	26,3 g
Protein	49,3 g
Salt	4,6 g
Kostfibre	10,2 g