



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

# Chili-cheddar bagel med pulled chicken og coleslaw

## Det skal du bruge

250 ca-g pulled chicken  
1 dl creme fraiche  
2 spsk sød chilisaucе  
150 g coleslaw-blanding  
100 g salatmix toscana  
1 stk æble  
2 stk chili/cheddar-bagels

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft). Hæld kylling med væde i et lille ovnfast fad og dæk med stanniol. Sæt fadet i ovnen med det samme. Når ovnen er varm skal det have yderligere 10 min.
- 2 Bland creme fraiche og sød chilisaucе med coleslaw-blandingen. Vend godt rundt og smag til med salt og peber.
- 3 Skyl og tør salat. Skyl æble og del i kvarte, fjern kernehus og skær i helt tynde skiver. Bland æble med salaten og dryp med lidt olie.
- 4 Halvér bagels og varm dem med kødet i ovnen de sidste 4-5 min.
- 5 Tag bagels og kylling ud. Pil kødet fra hinanden med 2 gafler. Læg nogle skefulde coleslaw på den nederste del af hver bagel, fordel kyllingekød ovenpå, læg bageltoppen på og pres let sammen. Servér med salat.

## 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: 3.825 kJ / 914 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 34,4 g  
heraf mættede fedtsyrer 12,4 g

Kulhydrat 104,2 g  
heraf sukkerarter 33,9 g

Protein 46,9 g

Salt 5,3 g

Kostfibre 9,1 g