



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingsandwich med stekt løk, tomat og ruccola, servert med trøffelaioli og potetfries

Potetfries

1 stk bakepotet

Grønnsaker

1 stk tomat
50 g ruccola

Løk og krydret kylling

1 stk gul løk
300 g strimlet
kyllingfilet
1 pakke persillade

Brød

1 pakke grove
sandwichbrød

Trøffelaioli

½ pakke aioli
½ pakke trøffelolje

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Potetfries:** Skyll og kutt poteten i staver. Fordel dem på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek friesene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gyldne og gjennomstekte.
- 3 **Grønnsaker:** Skyll og kutt tomaten i tynne skiver, og skyll ruccolaen.
- 4 **Løk og krydret kylling:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 4 minutter, og ha den over på en tallerken. Tilsett litt ny olje i pannen, og stek kyllingen i 2-3 minutter, til den er gjennomstekt. Ha løken tilbake i stekepannen og krydre det hele med persilladen. Skru av platen.
- 5 **Brød:** Varm brødene i ovnen i omtrent 3 minutter.
- 6 **Trøffelaioli:** Ha aiolien i en liten skål, og smak til med ønsket mengde av trøffeloljen.
- 7 Sett sammensandwichen med sandwichbrødene, trøffelaiolien, ruccolaen, tomatskivene, kyllingen og løken.