


Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Kycklingröra i baguette



Kycklingröra i baguette

 Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

En grym kycklingröra packad med smak. Du hittar parmesan, kaporis, citron purjolök och massa andra smaker som får kycklingröran att bli magisk.

Så här gör du:

1. Koka upp vatten i en kastrull och tillsätt en nypa salt. Lägg ner bröstet och låt det sjuda i 10-15 min eller tills det är helt genomkokt. Häll av vattnet och spola av kycklingen. Låt svalna. Riv sönder kycklingen så det blir långa smala strängar av köttet. Lägg i en skål.
2. I skålen med kyckling adderar du hackad kaporis, finhackad purjolök, schalottenlök, persilja, dijon och majonnäs. Blanda runt. Smaka av med citronjuice och salt.
3. Skär brödet längs med toppen, lägg i klyftade bitar av hjärtsallad och lägg på röran. Toppa med hackad gräslök och lite svartpeppar.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Ingredienser

[Vintips till detta recept - Sea Rosé >>](#)

Receptet är för två personer.

- 1 kycklingbröst
- 2 msk kaporis
- 5 cm purjolök
- 1 schalottenlök
- ½ dl hackad persilja
- 1 tsk dijonsenap
- 2-3 msk majonnäs (hemgjord eller Hellman's)
- 1 citron
- 1 kruka gräslök
- 2 st små baguetter
- 1 hjärtsallad



Bli medlem gratis!

Din mailadress

Nästa steg >>