Club Sandwich



Ingredienser

Toast:
♥ 6 skiver sandwichbrød (se tips)
♥ 6 ss smør

Sandwichfyll:
♥ 3 kyllingfilet
♥ 1 ss olivenolje
♥ kvernet salt og pepper
♥ 300 g bacon
♥ 4 ss majones (se tips)
♥ 4 salatblad
♥ 2 store tomater

Fremgangsmåte

Kylling:
Start med å steke kyllingfiletene. Stek dem først i stekepanne til de blir lett brunet på yttersiden. Bruk olje i pannen og krydre filetene med kvernet salt og pepper.

Ha kyllingfiletene så i en ildfast form. Dekk til med aluminiumsfolie. Etterstek kyllingfiletene midt i ovnen ved 180°C i ca. 15 minutter, så de blir gjennomstekte. Avkjøl kyllingfiletene før du skjærer dem i skiver.

Bacon:
Stek bacon til det blir sprøtt. Jeg pleier å gjøre dette i stekeovnen. Legg baconskiver utover en bakepapirdekket stekeplate. Stek bacon midt i ovnen ved 200°C i 10 - 15 minutter, eller til du ser at det begynner å få god farge og bli sprøtt.

Legg de stekte baconskivene på kjøkkenpapir som trekker til seg overflødig fett.

Toast:
Smør brødskivene med smør på begge sider. Stek dem i stekepanne på middels varme, slik at de blir gylne og sprø på begge sider. Sett toasten til side.

Finn frem salatblad, tomater og majones.

Montering:
Den originale rekkefølgen en Club Sandwich skal stables på ser slik ut:
□□Brød
□□Majones
□□Kylling
□□Bacon
□□Tomat
□□Salat
□□Majones
□□Brød
□□Kylling
□□Bacon
□□Tomat
□□Salat
□□Majones
□□Brød

Så da gjør vi det jo nettopp slik! □□

Først toastskivene. Smør på majones. Legg på salatblader og gode skiver tomat. Legg på sprøstekt bacon. Deretter kyllingskiver.

Legg på toast nummer to og smør på majones. Nytt lag med salatblader og tomatskiver. Nytt lag sprøstekt bacon. Nytt lag kyllingskiver.

Smør majones på to toastskiver og legg dem på toppen med majonessiden vendende ned mot kyllingen.

Fest hver sandwich godt sammen ved å stikke to grillspyd ned i dem. Skjær hver sandwich på midten slik at du får 4 til sammen.

Tips

♥ Club Sandwich lages vanligvis med tykke skiver lyst brød, men i prinsippet kan alle typer brød brukes.

♥ Bruk nok majones, for det er viktig at sandwichen ikke blir tørr. Bruk gjerne Hellmann's Real Mayonnaise for mest mulig autentisk smak (fås kjøpt i mange, norske matbutikker), men selvfølgelig går det veldig fint å bruke annen type majones også.

♥ Club Sandwich serveres gjerne sammen med pommes frites.

♥ For en annen amerikansk sandwich som er nesten like berømt som Club Sandwich se **BLT Sandwich**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/club-sandwich