

Kyllingesandwich med mango og chilimayo

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Krydr kyllingefileterne med salt og peber og steg dem i olie på panden til de er gennemstegt. Lad dem køle af.

Mangosalsa:

Skræl mangoen og skær kødet i tern. Kom limesaft og hakket purløg på og vend rundt.

Chilimayo:

Rør mayonnaisen med sambal oelek.

Flæk bollerne og smør dem med chilimayo. Læg et salatblad på underbollen. Flæk kyllingefileter og læg dem på salatbladene. Kom mangosalsa på og læg overbollen ovenpå.

Ingredienser

4 kyllingebrystfileter
salt og peber
1 spsk. olie
4 ciabattaboller eller flutes
1/2 salathoved

Mangosalsa:

1 moden mango
1/2 lime
1/2 bundt purløg

Chilimayo:

4 spsk. mayonnaise
1 spsk. sambal oelek