



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Chili-cheddar bagel med pulled chicken og coleslaw

Det skal du bruge

250 ca-g pulled chicken
1 dl creme fraiche 18%
2 spsk sød chilisaucé
150 g coleslaw-blanding
100 g salatmix toscana
1 stk æble
2 stk chili/cheddar-bagels

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

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 chilisaucé 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.