



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Club sandwich med kylling, bacon, egg og aioli

## Ovnsbakte poteter

350 g poteter  
1 pakke urtemiks

## Club sandwich

150 g baconerninger  
200 g skivet kyllingfilet  
2 stk egg  
4 stk fullkornspitaer  
2 stk tomater  
½ pakke aioli  
75 g Mamma Mia salatblanding

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 190 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte poteter:** Skyll og kutt potetene i to eller fire. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 25 minutter, til de er gylne og gjennomstekte (se tips). Vend urtemiksen inn i de ferdigstekte potetene.
3. **Club sandwich:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i 3–4 minutter, eller til det er sprøtt. Legg det over på en stor tallerken. Stek kyllingen 2–3 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt. Krydre med salt og pepper, og legg den over på tallerkenen med baconet. Stek eggene som speilegg i 2 minutter, snu dem, og stek dem lett på den andre siden. Eggene skal ha en stekt overflate, men fortsatt være bløte inni.
4. **Club sandwich, fortsettelse:** Varm pitabrødene i ovnen i 3–4 minutter. Skyll og kutt tomatene i skiver. Del de varme pitabrødene i to på midten. Smør aiolien på brødene, og fordel salaten, tomatskivene, kyllingen, baconet og eggene på etter eget ønske. Legg den andre halvdel av brødet på toppen, og server potetene til.

## TIPS!

Du kan kutte potetene i tynne skiver med en osthøvel eller mandolin. Legg skivene utover et stekebrett, og vend inn olje og krydder. Stek dem i ovnen i 12–15 minutter, til de er gylne og sprø.