



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Chili/cheddar bagel med kylling og ananas-coleslaw

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
½ pose urte kryddermix
250 ca-g pulled chicken
70 g ananas i tern
75 g coleslaw-blanding
1 tsk karry
½ dl græsk yoghurt
2 stk chili/cheddar-bagels
50 g salatblanding
1 pose ketchup

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Kartofler:** Del kartoflerne i halve og vend dem med olie, urte kryddermix, salt og peber. Kom dem på en bageplade med bagepapir. Bag dem i 15-20 min. til det er møre og sprøde. Vend i dem undervejs.
3. **Pulled chicken:** Tag kødet ud af posen og kom det med væden i et ovnfast fad. Varm 10 min. i ovnen. Træk kødet fra hinanden med 2 gafler.
4. **Ananas-coleslaw:** Dræn ananas og bland med kålen i en skål. Tilsæt karry og yoghurt. Smag til med salt og peber.
5. **Bagel:** Del brødene og varm dem i ovnen ca. 2-3 min.
6. **Anret:** Kom coleslaw på begge dele af bagelen. Top med salat på underdelen og kylling på overdelen og læg sammen. Servér de ovnbagte kartofler med ketchup til.