

inköpslistan.se

Av: Maria Andersson

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

VARM SMÖRGÅSTÅRTA

Ingredienser

4 st hönökaka
mosarella *(efter eget tycke)*
1 st lök, röd
2 st tomat
1 dl ost, riven
4 dl creme fraiche *(paprika och chili)*
1 st kyckling, grillad

Gör så här

Lägg två skivor hönökaka (kant mot kant) på en plåt. Bre ut paprika och chili creme fraichen på brödet. Skär löken i ringar och dela kycklingen i strimlor, lägg detta på fraichen tillsammans med den skivade mozarellan. Lägg de andra två brödskivorna uppepå. Överst lägger man skivad tomat och riven ost. Värm i ugnen 200grader i ca 20 min. Denna rätt kan varieras efter tycke och smak. Byt ut kycklingen mot tex skinka eller köttfärs. Servera med en grönsallad