

Club sandwich met kip / Club sandwich with chicken



De boodschappen voor twee

1 kipfilet 150-200 gram, in plakken
4 boterhammen
2 bosuitjes, fijn gesneden
1/2 avocado, in plakjes
2 vrije uitloop eieren
mayonaise naar smaak

zeezout en versgemalen peper
50 gram gemengde sla
2 tomaten, in plakjes
50 gram bacon
wat sprietjes bieslook, fijn geknipt
boter om in te bakken

Op een luie zondag thuis kun je lekker de tijd nemen om van een stevige homemade clubsandwich te genieten. Met alle verse ingrediënten een maak je iedereen blij.

Zo maak je de clubsandwich

Bak de kip gaar zijn maar niet te droog, bak in dezelfde pan de bacon knapperig.

Besmeer de boterhammen aan beide kanten met boter.

Bak de boterhammen bruin in de grillpan en bak 2 eieren met een hele dooier.

Besmeer het brood met mayonaise, leg er sla, ui, tomaat en avocado op.

Leg daar op de bacon, de kip, de bieslook en het gebakken eitje.

Dek af met de tweede boterham en snij het brood door,

Stapel het en steek er een Spaanse tapas prikker in.

Eet smakelijk!

Club sandwich met kip / Club sandwich with chicken



Shopping list for two

1 chicken breast 150 - 200g, sliced
4 slices of bread
2 spring onions, finely sliced
1/2 avocado, sliced
2 free range eggs
mayonnaise to taste

sea salt & freshly ground pepper
50g mixed lettuce
2 tomatoes, sliced
50g bacon
some chives, cut finely
butter to fry in

On a lazy Sunday at home you can take your time to fully enjoy this sturdy, homemade club sandwich. With all the fresh ingredients you make everybody happy.

How to make the club sandwich

Fry the chicken cooked but not dry, fry the bacon crispy in the same pan.

Spread butter on both sides of the sliced bread, bake the bread on both sides on the griddle.

Bake two free range eggs with a runny yolk.

Spread mayonnaise on the bread then pile on lettuce, onion, tomato and avocado.

Top it with bacon, chicken en chives then the fried egg.

Cover it with the second slice, cut the bread in half.

Stack the sandwich then stick a Spanish tapas pricker through.

Enjoy!

Club sandwich met kip / Club sandwich with chicken