

# *Hot* Chicken Sandwich



Unilever  
Food  
Solutions



Vad sägs om kycklingbröst som paneras i panko och HELLMANN'S Professional, friteras gyllene, läggs på bugarbröd och serveras med inlagd gurka och sriracha? Säg ja och skriv upp det goda på din meny!



10 personer



## Kycklingbröst

- 5 st kycklingbröst á ca. 160 g
- 2 dl **HELLMANN'S Professional**
- 2 msk japansk soja
- 1 msk vit vinäger
- 1 msk rökt paprikapulver
- 1 msk cayennepeppar
- 1 msk lökpulver
- 1 dl riven parmesan
- 5 dl panko, ströbröd salt

## Sandwich

- 10 st bugarbröd
- 50 st skivor inlagd gurka
- 2 st jalapeño, tunt skivad
- 3 dl **HELLMANN'S Real Mayonnaise**
- 1 dl sriracha

## Gör så här

1. Dela varje filé en gång på längden.
2. Blanda HELLMANN'S Professional med soja, vinäger, kryddor och parmesan. Vänd upp kycklingen i majonnäsen och panera i panko.
3. Fritera filéerna gyllenbruna i 180°C. Använd fritös. Torka av på papper. Salta.
4. Rosta brödet på snittytan. Lägg majonnäs på botten och lägg gurkskivor ovanpå. Toppa med den friterade kycklingen, sriracha och jalapeño. Lägg på överhalvan av brödet.



HELLMANN'S Professional har en bindningsförmåga och ett innehåll av äggula som gör den utmärkt att panera med. Resultatet blir magiskt.

*Daniel Müllern*