

## Något gott att äta i helgen

Har åkt på världens dunderförkylning. Surt! Jag och Milly skulle egentligen gå och bada med Ulrika och hennes lilla Jamie, som bara är några dagar yngre än Milly, men det fick vi tyvärr ställa in.

Sitter och lurar på vad vi ska äta för gott i helgen. Det får gärna vara krämigt, onyttigt och smaka alldeles ljuvligt. Den här club sandwichen kanske det får bli nån av dagarna.



## Club sandwich med avocado och currydressing

1 silverlök  
1 kruka krispsallad  
2 tomater  
2 avokado  
4 kycklingfiléer  
140 g skivad bacon  
2 msk smör  
8 skivor bröd (gärna surdegsbröd)  
8 träspett

### Currydressing

2 dl crème fraiche  
1/2 dl majonnäs (gärna Hellmann's)  
2 msk mango chutney  
1 tsk curry  
salt och svartpeppar

Stek baconet knaprigt i en stekpanna. Lägg baconskivorna på hushållspapper och låt fettets rinna av.

Gör dressingen. Blanda crème fraiche med majonnäs, mango chutney och curry. Smaksätt med salt och nymald peppar.

Skala och skiva löken. Plocka salladen. Skiva tomaterna. Dela, kärna och gröp ur avokadon och skär den i skivor. Stek kycklingen 3-4 minuter på varje sida i smöret i en stekpanna. Krydda med salt och nymald peppar.

Rosta brödet i en brödrost eller i en torr och het stekpanna. Fördela sallad, tomat och lök på hälften av brödet. Lägg på en kycklingfilé, toppa med bacon, avokado och dressing. Lägg en brödskena som lock och stick 2 träspett genom varje sandwich. Dela dem i halvor så att varje halva får ett spett att hålla ihop dem med.

Ursprungsreceptet kommer från [lca](#).