

## Kycklingmacka med krämig basilikadressing

Den här kycklingmackan...så himla god! Perfekt som en lättare middag nu på sommaren, och ändå lite lyxig. En variant på club sandwich helt enkelt.



## Kycklingmacka med krämig basilikadressing

30 minuter

### 4 personer

4 skivor surdegsbröd

Smör och olja

4 kycklingfiléer

Salt och peppar

1 pkt bacon

### Tillbehör

Ruccola

1 rödlök

1 avokado

50 g parmesan

### Basilikadressing

2 dl turkisk yoghurt (Arla)

4 msk lättmajonnäs

1 vitlöksklyfta

1 kruka färsk basilika

Salt

Sätt ugnen på 200 grader. Lägg turkisk yoghurt, lättmajonnäs, finhackad vitlök och basilikabladen i en skål och mixa till en slät, grön dressing med hjälp av en handmixer. Smaka av med salt.

Stek kycklingfiléerna så att de får färg, salta och peppra. Låt kycklingen gå klart i ugnen ca 15 minuter. Stek brödet i smör och olja i en stekpanna så att de får en fin gyllene färg på båda sidor. Fräs baconet knaprigt.

Lägg brödsnivorna på fyra tallrikar och klä dem med salladsblad, kycklingfiléer, en rejäl klick dressing, några rödlöksringar, bacon och avokado. Toppa med hyvlad parmesan.