

# Klubileipä

Klubileipä on klassikko, joka sopii myös vähän paremmaksi retkievääksi valko- tai kuohuviinin kera.



## AINEKSET

4 pekoniäivua

1 broilerinfilee tai 8 jättikatkaravunpyrstöä

8 viipaletta paahtoleipää

rapeita salaatinlehtiä tai rucolaa

## AVOKADO-MAJONEESI

1 kypsä avokado

½ pienestä keltasipulista

4 rkl majoneesia

2 rkl sitruunanmehua

1 rkl silputtua tuoretta minttua

1 rkl silputtua tuoretta basilikaa

suolaa ja rouhituttua mustapippuria



KANA KALKKUNA



4 HLÖ

- 1** Valmista ensin avokado-majoneesiseos. Yhdistä kulhossa pieneksi kuutioitu avokadon hedelmäliha, kuorittu, silputtu sipuli ja loput seoksen aineksista. Peitä seos ja nosta viileään.
- 2** Paista pannulla pekoni rapeiksi. Nosta sivuun ja pidä lämpimänä. Sen jälkeen paista myös valintasi mukaan molemmin puolin jättikatkaravun pyrstöt tai siivuiksi leikattu broilerinfilee kypsäksi.
- 3** Paahda leipien sisäpinnat rapeiksi. Kokoa lautaselle leipien päälle kerroksittain ensin majoneesiseosta, salaatin tai rucolan lehtiä, pekoniäivut ja paistetut jättikatkaravut tai broilerinäivut.
- 4** Mausta klubileipä makusi mukaan suolalla ja rouhitulla mustapippurilla.