

Kyllingbryst til clubsandwich eller pitabrød

mariner 2-3 kyllingebryster med en blanding af:

2 spsk olivenolie

salt og peber

1 tsk paprika

1 tsk tørret oregano

1 tsk stødt spidskommen

1 tsk stødt koriander

Steg det i ovnen ved 200^o i ca 15-20 minutter

Køl lidt og skær i tynde skiver

Karrydressing: 5 dl ymer, 1 spsk karry, salt og peber, en anelse sukker, evt. citronsaft