

# Kycklingtoast med majssalsa, avokado och tomat

*Ibland vill man ha frukost, ibland lunch, ibland middag. Och ibland vill man bara ha en toast. Det är den perfekta måltiden mittemellan alla andra måltider. Eller istället för.*

4  
port

20  
min

## Kycklingtoast

600 g kycklinglårfile  
2 msk olja  
8 skivor gott bröd  
1 avokado  
1 bifftomat eller 4 vanliga tomater  
1 huvud romansallad

## Majssalsa

1 dl Green Giant majskorn  
2 kvistar koriander  
1 lime  
1 msk olivolja  
1 röd chili

## Gör så här:

Krydda kycklinglårfilén med salt och peppar. Grilla eller stek i het panna till gyllenbrunfärg. Baka klart i ugn på 120 grader i ca. 10 minuter. Rosta brödet och skär avokado och tomat i 1 cm tjocka skivor. Finhacka chili, koriander och pressa lime. Blanda med majs och smaksätt med salt. Varva kyckling, tomat, avokado, sallad, majssalsa och toppa med bröd.



Passar lite äldre barn  
men var försiktig med  
koriander och chili.