

Coronation Chicken Sand- wich



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 8 Scheiben Toast
- 4 Salatblätter
- ½ Salatgurke
- 2 EL Senf
-
- Für den Hühnersalat:
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- ¼ Bund Schnittlauch
- 1 Liter Wasser
- 8 EL Mayonnaise
- 1 EL Aprikosenkonfitüre
- 1 EL Essig
- 1 EL Sultaninen
- 1 TL Curry
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Das Wasser mit einer großzügigen Prise Salz in einen Topf geben und die Karotte in groben Stücken dazugeben – danach einmal für 5 Minuten aufkochen.
2. Die Hitze reduzieren und die beiden Hähnchenbrustfilets im vorbereiteten Sud für 8 – 10 Minuten sanft köcheln – anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Zwiebel sowie Sultaninen fein hacken und mit Salz, Pfeffer und Essig marinieren. Schnittlauch fein hacken.
4. Für das Dressing Aprikosenkonfitüre mit Mayonnaise und Curry verrühren – danach Schnittlauch und die Mischung aus

- Zwiebel und Sultaninen untermischen.
5. Die gegarten Hähnchenbrüste klein würfeln und mit dem Dressing vermischen – mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Salatgurke in Scheiben schneiden und vier Toastscheiben von je einer Seite dünn mit Senf bestreichen. Die Salatblätter darauf zu verteilen.
7. Abschließend den Hähnchensalat auf die Salatblätter geben, mit Gurkenscheiben belegen und die übrigen Toastscheiben leicht darauf drücken – wahlweise diagonal halbieren.