

هيكترز
متحضر بالتلف
Hectare's
Passionately Cooked

هيكترز دجاج
مدخن

وقت الطهي
10 دقيقة

يكفي لـ
1 أشخاص

كلوب ساندويتش شرائح الدجاج المدخن

المكونات

- توست الساوردو أو أي نوع توست من اختياركم.
- مايونيز ياباني Kewpie.
- شرائح الطماطم.
- شرائح الخيار.
- زيتون أخضر مقطع.
- شرائح من جبن الشيدر.
- فلفل أسود.
- ملح.

طريقة التحضير

الطبقة الأولى:

- 1 ملعقة كبيرة من المايونيز الياباني.
- 2 شرائح الدجاج المدخن.
- 3 شريحة من جبن الشيدر.
- 4 شريحة أخرى من شرائح التيركي المدخن.
- 5 الطماطم و شرائح الزيتون.

الطبقة الثانية:

- 6 مايونيز ياباني.
- 7 شرائح الدجاج المدخن.
- 8 شرائح خيار.
- 9 زيتون.
- 10 شريحة جبن شيدر.



هيكترز
متحضر بالتلف
Hectare's
Passionately Cooked