



- sel et poivre au gout
- 2 tranches de fromage 'Monterey Jack'
- 1 pincer persil et romarin séché

Préparation

Beurrer légèrement les tranches de pains Parmentier et garnir de feuilles de laitue et du fromage 'Monterey Jack'. Mettez de côté.

Dans un bol moyen, ajouter les cubes de poulet, les cubes de patates, la mayonnaise, le sel et le poivre et bien mélangé.

Ajouter l'oignon vert et blanc ainsi que le céleri. Légèrement mélanger le tout sans endommager les différents aliments. (Pas en compote☺).

Ajouter la farce au pain et légèrement saupoudrer le persil et romarin séché sur la garniture.

Bon appétit !



- salt and pepper to taste
- 2 cheese slices of 'Monterey Jack'
- 1 pinch dried parsley and rosemary

The 'Hit the Road Jack' sandwich

Prep time: 1 minutes
Cook time: none

Ingredients

- 2 slices of 'potato bread'
- 100 g of cooked/cubed chicken breast
- 2 lettuce leaves
- 1 small potato cooked/cubed
- 2 tablespoons mayonnaise
- 1 green onion, chopped
- 1 quarter cup of Spanish onion
- 1 stalk celery, finely chopped

Method

Lightly butter the bread slices and garnish with lettuce and 'Monterey Jack' cheese slices. Set aside.

In a medium bowl, add chicken cubes, diced potatoes, mayonnaise, salt and pepper and mix well.

Add green onion and celery and white. Lightly mix together without damaging the different foods. (Not stewed☺).

Add the filling to the bread and lightly sprinkle with parsley and dried rosemary.

Bon appétit!

Le sandwich

'Hit the Road Jack'

Temps de préparation:
10 minutes

Temps de cuisson: aucun

Ingrédients

- 2 tranches de pain Parmentier
- 100 g de poitrine de poulet cuite et cubée
- 2 feuilles de laitue
- 1 petite patate cuite et cubée
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 oignon vert, haché
- 1 quart de tasse d'oignon espagnol
- 1 branche de céleri, haché finement