



WEEKLY ADVERTISER : : May 17, 1861

RICHARD FRIEND, JR.  
**SAIL MAKER**  
Cunningham's Wharf  
EAST BOSTON

Hemlock, Boards, Plank  
and for

DO YOU WANT WHISKERS?  
DO YOU WANT WHISKERS?  
DO YOU WANT A MUSTACHE?  
DO YOU WANT A MUSTACHE?

APRIL 5  
2, for Boston  
do for best

for Boston  
for caution

WATER! WATER!  
Pure Soft Water  
DANL. GAFFNEY

BRIG FOR SALE.  
The brig BENJ. CUSHING, 160 tons  
burden well in sail and rigging and can  
be fitted for sea with but little expense.

DANL. GAFFNEY

BRIG FOR SALE.  
The brig BENJ. CUSHING, 160 tons  
burden well in sail and rigging and can  
be fitted for sea with but little expense.

DANL. GAFFNEY

WATER! WATER!  
Pure Soft Water  
DANL. GAFFNEY

BRIG FOR SALE.  
The brig BENJ. CUSHING, 160 tons  
burden well in sail and rigging and can  
be fitted for sea with but little expense.

DANL. GAFFNEY

WATER! WATER!  
Pure Soft Water  
DANL. GAFFNEY

BRIG FOR SALE.  
The brig BENJ. CUSHING, 160 tons  
burden well in sail and rigging and can  
be fitted for sea with but little expense.

DANL. GAFFNEY

WATER! WATER!  
Pure Soft Water  
DANL. GAFFNEY

BRIG FOR SALE.  
The brig BENJ. CUSHING, 160 tons  
burden well in sail and rigging and can  
be fitted for sea with but little expense.

DANL. GAFFNEY

WATER! WATER!  
Pure Soft Water  
DANL. GAFFNEY

BRIG FOR SALE.  
The brig BENJ. CUSHING, 160 tons  
burden well in sail and rigging and can  
be fitted for sea with but little expense.

DANL. GAFFNEY

# SANDWICH

## med panerad kyckling



30 min

Många förknippar remouladsås ihop med friterad potatis och panerad fisk, men den gör sig minst lika bra ihop med panerad kyckling och på bröd. Ett enkelt recept som förgyller även en mindre bra dag och får en att uppskatta en bra dag desto mer!



### Det här behöver du

Kyckling	50 g	100 g	150 g
Salt	1/3 krm	2/3 krm	1 krm
Äggvita	Lite	Lite	Lite
Havremjöl	1 tsk	2 tsk	1 msk
Ströbröd (osötat)	2 tsk	1 1/3 msk	2 msk
Olja	1/2 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk
Fullkornstoast (Pågen Levain)	1 st	2 st	3 st
Grekisk/turkisk yoghurt 0%	1/3 dl (35 g)	2/3 dl (70 g)	1 dl (105 g)
Lättmajonnäs	1/2 msk	1 msk	1 1/2 msk
Inlagd gurka	Ca 3 st (10 g)	Ca 6 st (20 g)	Ca 9 st (30 g)
Persilja	2/3 tsk	1 1/3 tsk	2 tsk
Dragon	2/3 krm	1 1/3 krm	2 krm
Kapris	2/3 krm	1 1/3 krm	2 krm
Salt	1/3 krm	2/3 krm	1 krm

LUNCH/MIDDAG

### Gör så här

#### Steg 1

Börja med att torka av kycklingen med hushållspapper, ha sedan på salt.

#### Steg 2

Doppa den följdvis i mjöl, äggvita och avslutningsvis i ströbröd. Grilla/stek denna sedan i olja.

#### Steg 3

Rosta under tiden bröd i antingen brödrost, smörgåsgrill eller i ugn på grilläget.

#### Steg 4

Rör ner yoghurt, majonnäs och kryddor i en skål. Hacka även ner smörgåsgurka och kapris som även detta rörs ner i yoghurten.

#### Steg 5

Skiva kycklingen när denna är färdig. Bred på remouladsåsen på brödet, följt av den skivade kycklingen.