



Σάντουιτς με κεφτεδάκια και φυστικοβούτυρο

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 15 λεπτά Χρόνος αναμονής: 1 ώρα

Υλικά για τα κεφτεδάκια

- 60 ml γάλα
- 1 φέτα μπαγιάτικο ψωμί, μόνο την ψίχα
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη
- 400 γρ. κιμάς (50% μοσχάρι, 50% χοιρινό)
- 1/4 ματσάκι δυόσμο, ψιλοκομμένο
- 1/2 ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. ξύδι
- 1 αυγό
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 100 γρ. αλεύρι για το τηγάνισμα
- ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

Υλικά για τη σος

- [150 γρ. Crunchy Φυστικοβούτυρο Αφοί Χαϊτογλου](#)
- 200 ml ζωμό κοτόπουλου ή βοδινού
- 1/2 ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σάντουιτς

- 4 ψωμιά για σάντουιτς
- 1 βάζο ψητές πιπεριές Φλωρίνης, στραγγισμένες
- 1/4 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο

Εκτέλεση



- 1) Ετοιμάζουμε τον κιμά για τα κεφτεδάκια. Βουτάμε τη φέτα ψωμί στο γάλα και το αφήνουμε να μουλιάσει για λίγα λεπτά. Τη στραγγίζουμε καλά.
- 2) Ζεσταίνουμε λίγο ελαιόλαδο σε τηγάνι και σοτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο, για 2-3 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Αποσύρουμε από τη φωτιά.
- 3) Σε μπολ βάζουμε τον κιμά, τη μουλιασμένη φέτα ψωμί, το κρεμμύδι, το σκόρδο, το δυόσμο, το μαϊντανό, το ελαιόλαδο, το ξύδι, το αυγό, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.
- 4) Πλάθουμε τον κιμά για τουλάχιστον 7-8 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει και να ενωθούν καλά τα υλικά.
- 5) Πλάθουμε τον κιμά σε κεφτεδάκια, τα καλύπτουμε με διάφανη μεμβράνη και τα βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα.
- 6) Περνάμε τα κεφτεδάκια από το αλεύρι και τα τηγανίζουμε σε μπόλικο ελαιόλαδο, από όλες τις μεριές, μέχρι να πάρουν καλό χρώμα. Τα ακουμπάμε σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
- 7) Ετοιμάζουμε τη σος. Βάζουμε σε κατσαρολάκι το [Crunchy Φυστικοβούτυρο Αφοί Χαϊτογλου](#) και τη μισή δόση ζωμού και το ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά. Ανακατεύουμε συνεχώς με σύρμα, να ομογενοποιηθούν.
- 8) Προσθέτουμε λίγο-λίγο τον υπόλοιπο ζωμό, ανακατεύοντας, μέχρι να έχουμε μια παχύρρευστη σος.
- 9) Προσθέτουμε αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και το μαϊντανό. Ανακατεύουμε και αποσύρουμε από τη φωτιά.
- 10) Κόβουμε τα ψωμιά στη μέση και τα ψήνουμε για 5 λεπτά σε καλά προθερμασμένο φούρνο, στους 200οC.
- 11) Στήνουμε τα σάντουιτς. Στρώνουμε πιπεριές Φλωρίνης, από πάνω τα κεφτεδάκια και από πάνω τη σος. Πασπαλίζουμε με λίγο μαϊντανό και σερβίρουμε.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**