



## Σάντουιτς με κοτομπουκιές, σπιτικά chips και σαλάτα σε βαζάκια

**Μερίδες:** 2

**Χρόνος προετοιμασίας:** 1 ώρα

**Χρόνος ψησίματος:** 20 λεπτά

**Χρόνος αναμονής:** -

### Υλικά για τα chips:

- 2 μέτριες πατάτες
- ελαιόλαδο ή σπορέλαιο για το τηγάνισμα
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για τις κοτομπουκιές:

- 110 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ½ κ.σ. ξερό θυμάρι
- ½ κ.σ. ρίγανη
- 1 κ.γ. αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ξύσμα λεμονιού
- 1 αυγό
- 50 ml ξινόγαλα
- 1 κ.σ. χυμός λεμονιού
- ελαιόλαδο ή σπορέλαιο για το τηγάνισμα
- 350 γρ. μπουτάκια κοτόπουλου, χωρίς κόκαλο, τεμαχισμένα σε μπουκιές

### Υλικά για τα σάντουιτς:

- 2 ψωμάκια για σάντουιτς, της αρεσκείας μας
- 2 κ.σ. μαγιονέζα
- 1 κ.σ. μουστάρδα
- ¼ μαρούλι Άισμπεργκ, ψιλοκομμένο

### Υλικά για τη σαλάτα σε βαζάκια:

- 4 κ.σ. χυμό λεμονιού
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- ½ κ.σ. μέλι
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι



- 150 γρ. σαλατικά της αρεσκείας μας (π.χ. μαρούλι, λόλα, σπανάκι baby, γαλλική σαλάτα, άιςμπεργκ κ.λ.π.)
- ντοματίνια
- 1 αγγούρι

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Για να ετοιμάσουμε τα chips, κόβουμε με peeler ή μαχαίρι τις πατάτες σε πολύ λεπτές φέτες. Τις αλατίζουμε.

2) Ζεσταίνουμε μπόλικο λάδι σε βαθύ τηγάνι ή κατσαρόλα κι όταν κάψει καλά, τηγανίζουμε τις φέτες πατάτας σε δόσεις, μέχρι να χρυσοποιηθούν.

3) Τις ακουμπάμε σε απορροφητικό χαρτί και όταν τελειώσουμε το τηγάνισμα, τις πασπαλίζουμε με λίγο αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

4) Ετοιμάζουμε τις κοτομπουκιές. Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το θυμάρι, τη ρίγανη, το αλάτι και το πιπέρι.

5) Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε το αυγό, το ξινόγαλα, το ξύσμα και το χυμό λεμονιού.

6) Ζεσταίνουμε μπόλικο σπορέλαιο σε βαθύ τηγάνι ή κατσαρόλα και αρχίζουμε να βουτάμε τις μπουκιές κοτόπουλου πρώτα στο μείγμα με το αλεύρι, έπειτα στο μείγμα με το αυγό και μετά πάλι στο μείγμα με το αλεύρι.

7) Τηγανίζουμε τις κοτομπουκιές στο λάδι, σε δόσεις, μέχρι να χρυσίσουν αρκετά. Τις ακουμπάμε σε απορροφητικό χαρτί για να κρυσώσουν.

8) Για να ετοιμάσουμε τις σαλάτες, ανακατεύουμε σε μπολ το χυμό λεμονιού, το ελαιόλαδο, το μέλι, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι, μέχρι να ομογενοποιηθούν.

9) Μοιράζουμε το μισό μείγμα σε 2 βαζάκια.

10) Από πάνω βάζουμε από μία χούφτα σαλατικά, λίγα ντοματίνια κομμένα στη μέση και λίγο αγγούρι κομμένο σε κυβάκια, εναλλάξ μέχρι να τελειώσουν τα λαχανικά. Περιχύνουμε με το υπόλοιπο dressing και κλείνουμε τα βάζα με καπάκι.



11) Κόβουμε το ψωμί για να φτιάξουμε τα σάντουιτς. Σε μπολάκι ανακατεύουμε τη μαγιονέζα με τη μουστάρδα και αλείφουμε με τη σος το ψωμί.

9) Βάζουμε κοτομπουκιές πάνω στη σος και καλύπτουμε με λίγο άισμπεργκ. Βάζουμε λίγη ακόμα σος και καλύπτουμε με το ψωμί.