Αυγοσαλάτα με τηγανητά αυγά

Μερίδες: 2 μεγάλα σάντουιτς, **Προετοιμασία**: 10 λεπτά, **Μαγείρεμα**: 10 λεπτά

Υλικά για την αυγοσαλάτα

- 6 αυγά ελευθέρας βοσκής
- 100 γρ. καλαμπόκι βρασμένο, στραγγισμένο
- 3 κ.σ. μαγιονέζα
- 1 κ.γλ. μουστάρδα
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 2 μικρά αγγουράκια τουρσί, ψιλοκομμένα
- 1 κ.σ. χυμό λεμονιού
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για τα σάντουιτς

- 2 μικρές μπαγκέτες
- 2 φύλλα μαρουλιού, πλυμένα και στεγνωμένα
- 60 γρ. πατατάκια με ρίγανη

Εκτέλεση

1) Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε ένα μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Σπάμε προσεκτικά τα αυγά ελευθέρας βοσκής στο τηγάνι και τα τηγανίζουμε για 3–4 λεπτά, μέχρι να αποκτήσουν τραγανές άκρες, να σταθεροποιηθούν τα ασπράδια και οι κρόκοι να παραμείνουν ελαφρώς μελάτοι. Αν δεν χωράνε όλα μαζί, τα τηγανίζουμε σε δύο δόσεις.
2) Μεταφέρουμε τα αυγά σε ένα μεγάλο μπολ και τα αφήνουμε να κρυώσουν για 2–3 λεπτά. Με ένα πιρούνι τα κόβουμε σε ακανόνιστα κομμάτια, σπάζοντας τους κρόκους ώστε να ανακατευτούν με τα ασπράδια.
3) Προσθέτουμε το καλαμπόκι, τη μαγιονέζα, τη μουστάρδα, τα φρέσκα κρεμμυδάκια, τα αγγουράκια τουρσί, τον χυμό λεμονιού, αλάτι και

φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Ανακατεύουμε απαλά, μέχρι να αποκτήσουμε μια πλούσια, κρεμώδη αυγοσαλάτα, στην οποία παραμένουν ορατά κομμάτια από τα τηγανητά αυγά.

4) Κόβουμε τις μπαγκέτες κατά μήκος, χωρίς να τις χωρίσουμε εντελώς, και τις ζεσταίνουμε για 2–3 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις, μέχρι να γίνουν ελαφρώς τραγανές εξωτερικά.
5) Ραντίζουμε το εσωτερικό με ελαιόλαδο και τοποθετούμε από ένα φύλλο μαρουλιού σε κάθε μπαγκέτα.
6) Μοιράζουμε την αυγοσαλάτα στις δύο μπαγκέτες και προσθέτουμε από πάνω τα πατατάκια με ρίγανη, σπάζοντάς τα ελαφρώς με τα χέρια. Κλείνουμε τις μπαγκέτες, πιέζουμε ελαφρά και σερβίρουμε αμέσως, όσο τα πατατάκια παραμένουν τραγανά.

Super Tip

Το μυστικό είναι να μη λιώσουμε εντελώς τα τηγανητά αυγά. Θέλουμε να κρατήσουμε κομμάτια από τα τραγανά ασπράδια και τον κρόκο, ώστε κάθε μπουκιά να έχει διαφορετική υφή. Τα πατατάκια μπαίνουν πάντα τελευταία, λίγο πριν φάμε το σάντουιτς, για να μη χάσουν το crunch τους!