

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Σάντουιτς με γλυκόξινα κεφτεδάκια κοτόπουλου



Σάντουιτς με γλυκόξινα κεφτεδάκια κοτόπουλου

ΜΕΡΙΔΕΣ: 6 **ΧΡΟΝΟΣ: 30'**

ΥΛΙΚΑ:

12 κεφτεδάκια κοτόπουλου HUVUDROLL (περίπου 200 g)
6 ψωμάκια για burger ή μπριός
Λάδι και βούτυρο για το τηγάνισμα

ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ:

2 κ.σ. πουρέ ντομάτας
1 κ.σ. ελαιόλαδο
3 κ.σ. σάλτσα BBQ ή HP-sauce
3 κ.σ. μέλι
2 σκελίδες σκόρδο
¼ της κούπας ζωμό της επιλογής σας
2 κ.σ τζίντζερ ψιλοκομμένο
2 κ.σ ξύδι
1 μικρό μάραθο λεπτοκομμένο, περίπου 2 φλυτζάνια (κρατήστε λίγο μάραθο για το σερβίρισμα)
6 ραπανάκια σε λεπτές, ομοιόμορφες λωρίδες
½ κούπα ξινή κρέμα
2 κ.σ. ελαιόλαδο
1-2 κ.σ. χυμό λεμονιού
Αλάτι και πιπέρι
5 φύλλα μαρουλιού ρομάνα σε μεγάλα κομμάτια
Κόλιαντρο για το σερβίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Ζεστάνετε το τηγάνι σε μέτρια/δυνατή φωτιά και τηγανίστε τον πουρέ ντομάτας με το λάδι για μερικά λεπτά μέχρι να αποκτήσει πιο σκούρο χρώμα. Προσθέστε τη σάλτσα BBQ, τη σόγια, το μέλι, το σκόρδο και το ξύδι και μαγειρέψτε για περίπου 10 λεπτά.
2. Προσθέστε τον ζωμό και μαγειρέψτε για 10-15 λεπτά μέχρι να εξατμιστούν τα υγρά και να πήξει η σάλτσα. Απομακρύνετε το τηγάνι από τη φωτιά.
3. Ζεστάνετε ένα ακόμα τηγάνι σε μέτρια/δυνατή φωτιά. Τηγανίστε τα κεφτεδάκια κοτόπουλου σε λάδι και βούτυρο μέχρι να αποκτήσουν ωραίο χρώμα. Όταν είναι έτοιμα, αφαιρέστε τα από το τηγάνι και ενσωματώστε τα στη σάλτσα.
4. Ανακατέψτε καλά το μάραθο και το ραπανάκι με την ξινή κρέμα και το λάδι. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
5. Κόψτε στη μέση το ψωμάκι και τοποθετήστε στη βάση το μαρούλι, έπειτα την κρέμα με μάραθο, τα κεφτεδάκια κοτόπουλου, λίγο φρέσκο κόλιαντρο, μάραθο και άνηθο και σκεπάστε με το επάνω ψωμάκι.
Καλή όρεξη!

