

Πεντανόστιμη γέμιση για σάντουιτς με κοτόπουλο, μαγιονέζα και κάρυ! Είναι ένας εύκολος τρόπος να αξιοποιήσουμε και κοτόπουλο βραστό που μας έχει περισσέψει. Φτιάξτε αυτή την πανεύκολη γέμιση και απολαύστε ονειρεμένα σάντουιτς!

Τι θα χρειαστείτε

350 γρ. βρασμένο στήθος κοτόπουλο

2-3 κ.σ. μαγιονέζα

2-3 κ.γλ. σκόνη κάρυ

Λίγο αλάτι

Κοτόπουλο - Γέμιση για σάντουιτς

Εκτέλεση συνταγής

Βράζουμε το κοτόπουλο γύρω στα 25-30 λεπτά, να μαλακώσει και να είναι τρυφερό.

Το αφήνουμε λίγο να κρυώσει και το κόβουμε σε πολύ μικρά κομμάτια, σχεδόν να γίνει ίνες.

Βάζουμε αλάτι, τη μαγιονέζα, τη σκόνη κάρυ (γενναιόδωρα) και ανακατεύουμε πολύ καλά.

Το αποτέλεσμα είναι μια πεντανόστιμη "πάστα" που απλώνουμε σε σάντουιτς, τორτίγιες, γεμίζουμε αραβικές πίτες και ότι άλλο φανταστούμε!

Συνδυάστε το με φυλλώδη λαχανικά, σαλάτα και τυρί του τοστ για πεντανόστιμα σνακ!

Καλή όρεξη!

Κοτόπουλο - Γέμιση για σάντουιτς

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βράζουμε το κοτόπουλο γύρω στα 25-30 λεπτά, να μαλακώσει και να είναι τρυφερό.
- 2 Το αφήνουμε λίγο να κρυώσει και το κόβουμε σε πολύ μικρά κομμάτια, σχεδόν να γίνει ίνες.
- 3 Βάζουμε αλάτι, τη μαγιονέζα, τη σκόνη κάρυ (γενναιόδωρα) και ανακατεύουμε πολύ καλά.
- 4 Το αποτέλεσμα είναι μια πεντανόστιμη "πάστα" που απλώνουμε σε σάντουιτς, τორτίγιες, γεμίζουμε αραβικές πίτες και ότι άλλο φανταστούμε!
- 5 Συνδυάστε το με φυλλώδη λαχανικά, σαλάτα και τυρί του τοστ για πεντανόστιμα σνακ! Καλή όρεξη!