

Αυτή η συνταγή για κοτοσαλάτα είναι εύκολη και πρωτότυπη, χωρίς μαγιονέζα αλλά με τυρί κρέμα, πιπεριές και φρέσκο κρεμμυδάκι. Στολίστε με ρόδι και γίνεται πολύ ωραίο ορεκτικό για το γιορτινό σας τραπέζι. Γίνεται και πολύ ωραία γέμιση για σάντουιτς! Είναι πεντανόστιμη, δοκιμάστε τη!

Τι θα χρειαστείτε

600 γρ στήθος κοτόπουλου

200 γρ. τυρί κρέμα

4 φρέσκα κρεμμυδάκια

7-8 αγγουράκια τουρσί (τα μικρά) σε ροδέλες

1 πιπεριά Φλωρίνης είτε ωμή είτε από βάζο

1 πράσινη πιπεριά

1 κ.γλ. κουρκουμά

Αλάτι

Κοτοσαλάτα με τυρί κρέμα

Εκτέλεση συνταγής

Κόβουμε το κοτόπουλο σε κομματάκια ή λωρίδες και το βράζουμε να μαλακώσει, περίπου 20 λεπτά. Το αφήνουμε να κρυώσει λίγο και το κόβουμε σε κυβάκια ή το "μαδάμε". Το βάζουμε σε μπολ, αλατίζουμε και προσθέτουμε το τυρί κρέμα. Προσθέτουμε το κρεμμυδάκι σε ροδέλες, το αγγουράκι και τις πιπεριές σε κυβάκια. Τέλος βάζουμε και τον κουρκουμά που δίνει πολύ ωραίο ζωντανό χρώμα. Σκεπάζουμε με μία μεμβράνη και αφού βεβαιωθούμε ότι έχει κρυώσει το κοτόπουλο, το τοποθετούμε στο ψυγείο για να ανταλλάξουν τα υλικά γεύσεις και αρώματα. Μπορούμε να σερβίρουμε την κοτοσαλάτα συνδυάζοντάς την με ρόδι, καρύδια ή κουκουνάρι αν το τραπέζι μας είναι εορταστικό. Γίνεται επίσης και υπέροχη γέμιση για σάντουιτς! Προσθέστε 2 φύλλα φρέσκο μαρούλι και είναι τέλειο! Καλή όρεξη!

Κοτοσαλάτα με τυρί κρέμα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Κόβουμε και βράζουμε το κοτόπουλο
- 2 Το αφήνουμε να κρυώσει λίγο και το μαδάμε ή το κόβουμε σε κυβάκια
- 3 Σε μπολ το αλατίζουμε και προσθέτουμε το τυρί κρέμα
- 4 Προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά, αγγουράκι, κρεμμυδάκι και πιπεριές
- 5 Τελευταίο προσθέτουμε τον κουρκουμά και ανακατεύουμε
- 6 Βάζουμε το μίγμα στο ψυγείο να ανταλλάξουν τα υλικά γεύσεις και αρώματα
- 7 Σερβίρουμε αν θέλουμε με σπόρους ροδιού, καρύδια ή κουκουνάρια.