

# ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



## Σαλάτα με κοτόπουλο

### ΥΛΙΚΑ

- Ψαχνό κρέας από κοτόπουλο, κομμένο σε φέτες
- 1 μικρό iceberg χοντροκομμένο
- 1 μικρή γαλλική σαλάτα ή μαρούλι χοντροκομμένο
- 1 καρδιά από αντίβ ή αντίδι χοντροκομμένο
- 2 ακτινίδια σε πολύ λεπτές φέτες
- 3 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 1 κουταλιά κορινθιακή σταφίδα
- 1 κουταλιά κουκουνάρι
- 2 αυγά βραστά
- 1 κουταλιά μουστάρδα καυτερή
- 2 κουταλιές λευκό ξύδι
- 100 γρ. Παρθένο Σησαμέλαιο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μεγάλο μπωλ βάζουμε τα λαχανικά, το κοτόπουλο, τη σταφίδα και το κουκουνάρι. Στο μπλέντερ κάνουμε μία σάλτσα με τους κρόκους από τα αυγά, τη μουστάρδα, το ξύδι, το Παρθένο Σησαμέλαιο και το ανάλογο αλάτι.

Ρίχνουμε τη σάλτσα στη σαλάτα, ψιλοκόβουμε το ασπράδι από τα αυγά, ανακατεύουμε και σερβίρουμε.

*\* Η προεργασία της σαλάτας μπορεί να γίνει πριν φύγετε για τη θάλασσα και τελευταία στιγμή, αφού γυρίσετε από το μπάνιο, να κάνετε τη σάλτσα.*