

ΚΟΤΟΣΑΛΑΤΑ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ : 0,5 ΩΡΑ - ΔΥΣΚΟΛΙΑ 1 / 5 (ΠΟΛΥ ΕΥΚΟΛΗ)



Για σήμερα σας έχω μία συνταγή για ένα από τα αγαπημένα μου συνοδευτικά, μία απίθανη κοτοσαλάτα. Πλουσία στην γεύση και σε συνδυασμό με την [σπιτική μου μαγιονέζα](#), είναι σίγουρο ότι θα σας ενθουσιάσει!

ΥΛΙΚΑ

- 1 μεγάλο στήθος κοτόπουλο
- 500γρ. σπιτική μαγιονέζα (συνταγή [εδώ](#))
- 500γρ. ανάμικτα κατεψυγμένα λαχανικά
- 2 βραστά αυγά
- 1 μέτρια πατάτα
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι , Πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε κατσαρόλα με νερό ρίχνουμε το στήθος κοτόπουλου, αλάτι και χοντρό πιπέρι και το αφήνουμε να βράσει για περίπου 30 λεπτά
- Καθαρίζουμε και κόβουμε σε κυβάκια την πατάτα μας.
- Σε κατσαρόλα ρίχνουμε νερό αλάτι και προσθέτουμε την ψιλοκομμένη σε κυβάκια πατάτα. Μόλις πάρει βράση προσθέτουμε και τα ανάμεικτα κατεψυγμένα λαχανικά.
- Κόβουμε και τα αυγά μας σε κυβάκια.
- Με τα χέρια μας "μαδάμε" το κοτόπουλο σε μικρά κομμάτια.
- Βάζουμε το μαδημένο κοτόπουλο σε μπασίνα, προσθέτουμε τα βρασμένα λαχανικά και ανακατεύουμε.
- Προσθέτουμε φρεσκοτριμμένο πιπέρι και αλάτι και ανακατεύουμε καλά.
- Προσθέτουμε και τα αυγά μας στο μείγμα και ανακατεύουμε.
- Τέλος, προσθέτουμε και την [σπιτική μαγιονέζα μας](#) και ανακατεύουμε καλά.
- Η κοτοσαλάτα μας είναι έτοιμη!

TIPS από την SIA

- Δοκιμάστε την κοτοσαλάτα μέσα σε σάντουιτς μαζί με ένα κομμάτι γραβιέρα. Ο συνδυασμός γεύσεων είναι εκπληκτικός!