

[συνταγές / πουλερικά](#)

Πατατοσαλάτα με Σπιτική Μαγιονέζα και Κοτόπουλο



- 15 λεπτά προετοιμασίας & 15-20 λεπτά μαγειρέματος

Χρόνος Εκτέλεσης

- εύκολη συνταγή

Βαθμός Δυσκολίας

- 4

Μερίδα/ες

Μια εύκολη, γρήγορη συνταγή που χρησιμοποιεί το ψητό κοτόπουλο που έχει περισσέψει και το συνδυάζει με νόστιμες πατάτες και σπιτική μαγιονέζα με εστραγκόν για παραπάνω άρωμα και γεύση! Κατάλληλη για γεύμα στο γραφείο, για ένα γρήγορο μεσημεριανό ή για ένα νόστιμο και ελαφρύ βραδινό!

Συστατικά

Για τη μαγιονέζα με εστραγκόν

- 1 κρόκος αυγού
- 1 κ.σ. μουστάρδα Ντιζόν
- 1 κ.σ. ξύδι από λευκό κρασί
- 250 ml ηλιέλαιο
- 2 κ.γλ. χυμός λεμονιού
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο λευκό πιπέρι Ήλιος
- 1 κ.γλ. αποξηραμένο εστραγκόν Ήλιος

Για τη σαλάτα

- 1 κιλό μίνι πατάτες, καλά πλυμένες και κομμένες σε κύβους
- 1 κούπα ψιλοκομμένο σέλερυ
- 3 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 150 γρ σπανάκι baby
- Κοτόπουλο ψημένο (κατά προτίμηση σούβλας ή φούρνου), ξεψαχνισμένο

Εκτέλεση

1.

Για τις πατάτες: Βάλτε τις πατάτες σε αλατισμένο νερό που βράζει και μαγειρέψτε για 8-10 λεπτά ή μέχρι να μπορούν να τρυπηθούν με πιρούνι. Στραγγίξτε καλά και αφήστε στην άκρη.

2.

Για τη μαγιονέζα: Όσο βράζουν οι πατάτες, ετοιμάστε τη σπιτική μαγιονέζα. Σε μπωλ χτυπήστε καλά τον κρόκο με τη μουστάρδα, το χυμό λεμονιού και το ξύδι με το σύρμα. Συνεχίζοντας το ανακάτεμα, προσθέστε σιγά-σιγά σε σταθερή ροή το ηλιέλαιο, μέχρι να ομογενοποιηθεί και να σφίξει το μείγμα. Σε περίπτωση που σφίξει πολύ, αραιώστε με 1-2 κ.σ. νερό. Αλατοπιπερώστε και προσθέστε το αποξηραμένο εστραγκόν ανακατεύοντας.

3.

Για να φτιάξετε τη σαλάτα: Σε μεγάλο μπωλ, βάλτε τις πατάτες και προσθέστε τη μαγιονέζα. Ανακατέψτε πολύ καλά για να καλύψει καλά η μαγιονέζα τη σαλάτα. Προσθέστε το ψιλοκομμένο σέλερυ, τα φρέσκα κρεμμυδάκια, το σπανάκι και το ξεψαχνισμένο κοτόπουλο. Ανακατέψτε καλά και σερβίρετε!

Σχετικά προϊόντα

[Πιπέρι Λευκό](#)



Λευκό πιπέρι είναι το μαύρο πιπέρι από το οποίο έχουμε αφαιρέσει το φλοιό, δηλ. τεχνικά, είναι ακριβώς ο σπόρος του μαύρου πιπεριού. Η γεύση του είναι λιγότερο αρωματική και πιο γήινη από το μαύρο πιπέρι, και χρησιμοποιείται συνήθως σε λευκές σάλτσες και πουρέ πατάτας λόγω του χρώματός τους, καθώς ...

[...περισσότερα](#)

[Εστραγκόν](#)



Εστραγκόν δεν είναι ένα βότανο που θα το βάλετε όπου νά' ναι. Θα πρέπει να βρείτε μια συνταγή που να το προτείνει διότι η γεύση του είναι πολύ ιδιαίτερη. Πειραματισμοί βεβαίως πάντα χωράνε και θα διαπιστώσετε πόσο ευέλικτο μπορεί να είναι με τη δυναμική γλυκιά του γεύση

[...περισσότερα](#)