GUSTARE

40 de mini-sandvișuri cu pui pentru copii – două variante delicioase

Timp de preparare: aprox. 60–75 min, cu asamblare · Timp de gătire: 25–40 min, în funcție de grosimea puiului · Porții: 40 de mini-sandvișuri (20 cu cheddar + 20 cu mozzarella)

INGREDIENTE

Pentru toate cele 40 de sandvișuri

• 40 chifle mici și moi, tip brioche sau cu susan (aproximativ 10–12 cm)

• 2,6 kg piept de pui crud, dezosat, fără piele

• 30 g ulei de măsline pentru pui

• 80 g unt pentru rumenirea chiflelor

• 12–15 g sare (după gust)

• 2 linguriță boia dulce

• 1 linguriță usturoi granulat

• 1 căpățână mare de salată iceberg (pentru varianta cu cheddar)

• 2 castraveți proaspeți (pentru varianta cu mozzarella)

20 de sandvișuri cu pui, cheddar și sos cremos

• 20 felii cheddar (aproximativ 350–400 g)

• 250 g cremă de brânză simplă

• 100 g maioneză

• 50 g smântână fermentată 20%

• 1 vârf de cuțit boia dulce, opțional

20 de sandvișuri cu pui, mozzarella și sos fin honey-mustard

• 350 g mozzarella feliată și bine scursă

• 80 g maioneză

• 100 g smântână fermentată 20%

• 50 g muștar fin, nepicant

• 35 g miere

PREPARARE

1. Pregătește puiul fraged

1. Încălzește cuptorul la 170°C, căldură sus-jos. Taie pieptul de pui în bucăți de grosime asemănătoare, aproximativ 2–3 cm, pentru coacere uniformă.

2. Amestecă puiul cu ulei, sare, boia dulce și usturoi granulat. Împarte-l în două tăvi, fără să înghesui bucățile, și acoperă-le lejer cu folie sau capace potrivite pentru cuptor.

3. Coace aproximativ 25–40 de minute, în funcție de grosimea bucăților, până când temperatura internă atinge 74°C. Timpul este orientativ; verifică fiecare tavă cu un termometru alimentar.

4. Lasă carnea 5–10 minute să se odihnească, apoi desfă-o în fâșii subțiri și amestec-o cu câteva linguri din sucurile rămase în tavă. Repartizează aproximativ jumătate pentru fiecare variantă.

2. Prepară cele două sosuri

1. Pentru varianta cu cheddar, amestecă 250 g cremă de brânză, 100 g maioneză și 50 g smântână fermentată. Adaugă puțină boia dulce dacă dorești.

2. Pentru varianta cu mozzarella, amestecă 80 g maioneză, 100 g smântână fermentată, 50 g muștar fin și 35 g miere. Gustă și ajustează doar dacă este nevoie.

3. Ține sosurile la frigider până la asamblare.

3. Pregătește chiflele și legumele

1. Taie chiflele pe orizontală și rumenește-le foarte ușor pe partea tăiată, într-o tigaie sau câteva minute în cuptor, cu puțin unt. Lasă-le să se răcească.

2. Spală și usucă foarte bine salata iceberg. Taie castraveții în felii subțiri și tamponează-i cu hârtie de bucătărie. Scurge bine mozzarella.

4. Asamblează 20 de sandvișuri cu cheddar

1. Unge baza fiecărei chifle cu un strat subțire de sos cremos.

2. Adaugă o felie de cheddar, aproximativ 45–50 g de pui gătit și puțină salată iceberg bine uscată.

3. Închide chifla fără să presezi tare. Poți fixa sandvișurile cu o hârtie alimentară, fără scobitori pentru copii.

5. Asamblează 20 de sandvișuri cu mozzarella

1. Unge baza fiecărei chifle cu puțin sos honey-mustard.

2. Adaugă mozzarella, aproximativ 45–50 g de pui gătit și câteva felii subțiri de castravete bine șters.

3. Închide chifla și așaz-o într-o cutie alimentară, într-un singur strat sau separată cu hârtie de copt.

Organizare pentru 40 de bucăți: poți găti puiul cu o zi înainte. Răcește-l rapid, pune-l la frigider în recipiente puțin adânci și păstrează-l la maximum 4°C. Pregătește sosurile tot în avans și asamblează sandvișurile în ziua servirii. Dacă sunt pentru transport, ambalează-le în cutii rigide și folosește o geantă frigorifică cu acumulatori de rece.
Ca să nu se înmoaie chiflele: răcește bine toate componentele înainte de montare, usucă legumele și întinde sosurile în strat subțire. Nu așeza sandvișurile calde în cutii închise.
Porții: 40 de mini-sandvișuri, împărțite în 20 + 20. Pentru copii mai mari sau un prânz complet, calculează 1–2 bucăți de persoană, în funcție de dimensiune și de restul meniului.

Sandvișurile conțin alergeni potențiali: gluten, lapte, ou (în maioneză) și muștar; verifică etichetele chiflelor și sosurilor. Gătește puiul până la minimum 74°C în centru. Păstrează sandvișurile la maximum 4°C și nu le lăsa la temperatura camerei mai mult de 2 ore (sau 1 oră la căldură peste 32°C). Mierea nu este destinată copiilor sub 12 luni. Folosește numai produse lactate pasteurizate.

Thermomix TM6

Adaptare la Thermomix TM6: preparăm doar sosurile în bol. Cantitatea de 2,6 kg de piept de pui nu trebuie introdusă simultan în bol; pentru 40 de sandvișuri, carnea se gătește mai eficient și uniform în cuptor, în două tăvi.

INGREDIENTE

Sos cheddar

- 250 g cremă de brânză
- 100 g maioneză
- 50 g smântână fermentată 20%
- un praf de boia dulce, opțional

Sos honey-mustard

- 80 g maioneză
- 100 g smântână fermentată 20%
- 50 g muștar fin
- 35 g miere

PREPARARE

Sosul cheddar

1. Pune în bol crema de brânză, maioneza, smântâna și boiaua. Amestecă 12 sec./viteza 3. Transferă într-un recipient și păstrează la rece.

Sosul honey-mustard

1. Fără să fie nevoie de spălarea bolului dacă nu există restricții alimentare, adaugă maioneza, smântâna, muștarul și mierea. Amestecă 10 sec./viteza 3. Transferă la rece.

Asamblare

1. Puiul se gătește la cuptor și sandvișurile se asamblează manual, urmând pașii rețetei clasice.