

Burger Μιλανέζα



Υλικά:

Για το burger:

Ψωμάκια για Burger

Σαλάτα, κρεμμύδι, αγγουράκι τουρσί

1 κουταλάκι μουστάρδα

3 κουταλιές σάλτσα μιλανέζα

1 κομμάτι στήθος κοτόπουλο

βούτυρο BEA

Εκτέλεση:

Για το burger: Βάζεις λίγο βούτυρο στη γκριλιέρα και βάζεις το στήθος κοτόπουλο να γίνει λίγο τραγανό. Ανοίγεις το ψωμάκι και στο κάτω βάζεις λίγο φρέσκο βούτυρο και λίγη μουστάρδα. Βάζεις ένα φύλλο μαρούλι, ροδέλες κρεμμύδι, αγγουράκια τουρσί. Τοποθετείς το κοτόπουλο από πάνω και τη σάλτσα μιλανέζα και το κλείνεις.



Συνταγές ΜΙΛΑΝΕΖΑ από την εκπομπή HAPPY COOK

[Κοτόπουλο Μιλανέζα](#)

[Κοτόσουπα Μιλανέζα](#)

[Burger Μιλανέζα](#)

[Μακαρόνια Μιλανέζα](#)



bletsas.gr
Ευτύχης Μηλέτσας

Κοτόπουλο Μιλανέζα



Κοτόπουλο Μιλανέζα λαχταριστό και ιδιαίτερο αν θέλεις μια λευκή κρέμα που να μην περιέχει κρέμα γάλακτος.

Υλικά:

1 κοτόπουλο Αμβροσιάδη
2-3 κλωνάρια σέλινο
1 κρεμμύδι μεγάλο
2-3 καρότα
Αλάτι και πιπέρι
Αρκετό νερό
1 λεμόνι (τον χυμό)

για τη σάλτσα:

3 κούπες ζωμό κοτόπουλου
γάλα (50ml)
8 κουταλιές της σούπας αλεύρι ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA
4 κουταλιές βούτυρο BEA
1 αυγό
αλάτι Ιμαλαίων Saltic

λευκό πιπέρι ΜΠΑΧΑΡ

Εκτέλεση:

Βράζεις το κοτόπουλο με καρότο, σέλερι, αλάτι, πιπεριές και κρεμμύδι. Αφού το βγάλεις από την κατσαρόλα κρατάς τον ζωμό και τον στραγγίζεις. Μέσα στον ζωμό βράζεις τα ζυμαρικά.

Για τη σάλτσα: Λιώνεις το βούτυρο σε ένα κατσαρολάκι και μετά ρίχνεις το αλεύρι να καβουρδιστεί. Μόλις καβουρδιστεί, ρίχνεις τον ζωμό και ανακατεύεις. Ρίχνεις αλάτι, λευκό πιπέρι, και προς το τέλος ρίχνεις το γάλα. Στραγγίζεις τα ζυμαρικά και τα βάζεις σε ένα μπολ. Βάζεις κομματάκια από το μπούτι κοτόπουλου και από πάνω ρίχνεις τη σάλτσα. Σερβίρεις με τριμμένη παρμεζάνα.

Συνταγές ΜΙΛΑΝΕΖΑ από την εκπομπή HAPPY COOK

[Κοτόσουπα Μιλανέζα](#)

[Burger Μιλανέζα](#)

[Μακαρόνια Μιλανέζα](#)
