



Κοτοπιτάκια με σάλτσα caesar

15'

Χρόνος
Εκτέλεσης

60'

Χρόνος
Ψησίματος

12

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη σάλτσα

- Σε ένα μιξεράκι βάζουμε τις αντζούγιες, το ελαιόλαδο, το σκόρδο, το εστραγκόν και χτυπάμε καλά να διαλυθούν.
- Μεταφέρουμε σε ένα μπολ και προσθέτουμε τη μαγιονέζα, το μέλι, την παρμεζάνα, τον χυμό λεμονιού, πιπέρι και ανακατεύουμε καλά.

Για τη γέμιση

- Σε ένα μπολ βάζουμε 150 γρ. από τη σάλτσα, το μπέικον ψιλοκομμένο, το καλαμπόκι, το κοτόπουλο κομμένο σε μικρά κομμάτια την παρμεζάνα, το εστραγκόν και ανακατεύουμε καλά.

Για τη σύνθεση

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200° C στον αέρα.
- Απλώνουμε τη σφολιάτα στον πάγκο εργασίας μας και την **κόβουμε** σε 12 κομμάτια.
- Μοιράζουμε τη γέμιση και αλείφουμε περιμετρικά τη σφολιάτα με νερό.
- Διπλώνουμε τη σφολιάτα για να καλύψουμε τη γέμιση και πιέζουμε καλά τις άκρες με ένα πιρούνι.
- Μεταφέρουμε τα κοτοπιτάκια σε **ταψιά** με λαδόκολλα, αλείφουμε με τη μαγιονέζα, πασπαλίζουμε με το σουσάμι και ψήνουμε κάθε ταψί ξεχωριστά για 20-30 λεπτά.
- Αφήνουμε να κρυσώσουν και σερβίρουμε με την υπόλοιπη σάλτσα.

Συστατικά

Για τη σάλτσα

- 10 αντζούγιες
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 σκ. σκόρδο
- 1 κ.σ. εστραγκόν
- 250 γρ. μαγιονέζα
- 1 κ.γ. μέλι
- 50 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη
- χυμό λεμονιού, από 1/2 λεμόνι
- πιπέρι

Για τη γέμιση

- 100 γρ. μπέικον
- 50 γρ. καλαμπόκι
- 200 γρ. φιλέτο στήθος κοτόπουλου, ψημένο
- 20 γρ. παρμεζάνα
- 1 κ.γ. εστραγκόν

Για τη σύνθεση

- 420 γρ. φύλλο σφολιάτας
- 30 γρ. μαγιονέζα
- 40 γρ. σουσάμι

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

441 Θερμίδες (kcal)	37.0 Λιπαρά (γρ.)	8.8 Κορ.Λίπη (γρ.)	15.0 Υδατ/κες (γρ.)
22%	53%	44%	6%
2.1 Σάκχαρα (γρ.)	13.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.8 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.8 Αλάτι (γρ.)
2%	26%	3%	13%