

## Club Sandwich με Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές» και κοτόπουλο



 "Eva Elliniko club"  
Βασίλης Καλλιδής

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Υλικά για 4 άτομα:

- 8 πίτες για σουβλάκι
- 2 στήθη από κοτόπουλο, ψητά
- 3 κ.σ. Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»
- 3 κ.σ. κέτσαπ
- 4 φέτες καπνιστό τυρί
- 2 αβγά, βρασμένα και καθαρισμένα
- 1 ντομάτα, ροδέλες
- 4-5 φύλλα μαρουλιού
- λίγο αλάτι

Εκτέλεση:

1. Ανακατεύουμε το Κατίκι με την κέτσαπ για να κάνουμε τη σος. Κόβουμε το κοτόπουλο και το αυγό σε λεπτά φετάκια.
2. Ψήνουμε τις πίτες στο γκριλ και τις αλείφουμε με τη σος. Καλύπτουμε τις πίτες με το κοτόπουλο και τα αβγά που έχουμε κόψει.
3. Βάζουμε από πάνω την ντομάτα, πασπαλίζουμε με λίγο αλάτι και συνεχίζουμε με τα μαρουλόφυλλα και το τυρί.
4. Σκεπάζουμε με τις υπόλοιπες πίτες, κόβουμε στα τέσσερα και σερβίρουμε, εάν θέλουμε, με τσιπς πατάτας.

