

# SANDWICH AYAM MAYONES

*Dari dapur Asmah Laili*

## Bahan-Bahan:

- 1 bantal roti Perancis atau roti biasa (dihiris)
- 1 kilo dada atau paha ayam tanpa tulang
  - (buang kulit dan segala lemak-lemaknya - ayam jenis ini ada kalanya banyak lemak-lemak tersembunyi, pastikan ia dapat dikeluarkan)
- 3 batang seleri (dihiris tipis)
- 1 biji lada kapsikum (dihiris tipis)
- 1 biji bawang Jepun (dimayang)
- 1 sudu makan cuka apple cider atau jus lemon (jika perlu)
- 1 sudu makan serbuk lada hitam (kisar kasar)
- 3 atau 4 sudu makan mayones rendah lemak
- 1 biji "lettuce"
- 3 biji tomato (dihiris)
- 1 biji timun (dihiris)
- 1 biji lada hijau dan lada merah (dihiris)
- 3 biji lada padi (dihiris - jika perlu)
- sedikit oregano
- 1 helai daun bay
- sedikit garam (jika perlu)

## Cara-caranya:

1. Rebus daging ayam dengan secukup air. Campakkan sehelai daun bay, sedikit lada hitam, sedikit oregano dan sedikit garam. Rebus sehingga empuk. Angkat dan toskan sehingga kering. Jika masih lagi terdapat lemak-lemak melekat, gunting dan buang.
2. Siat-siat isi ayam yang sudah empuk ini (boleh dihiris atau digunting tipis-tipis). Gaulkan dengan bawang, kapsikum dan hirisan seleri sehingga rata. Masukkan mayones, lada hitam serta sedikit garam, dan gaul lagi sehingga sebat. Jika rasa masam mayones sudah mencukupi, tidak perlu dimasukkan air limau ataupun cuka.
3. Seandainya anda mahukan inti sandwich anda lebih pedas, masukkan hirisan lada merah atau lada padi.
4. Ada dua cara menghidangkan sandwich ini. Cara pertama - Tangkupkan dua keping roti dengan intinya di tengah beserta hirisan timun, hirisan tomato dan sehelai dua daun lettuce.
5. Cara kedua - Ambil sekeping hirisan roti Perancis. Letakkan sehelai kecil daun lettuce yang boleh terjuntai keluar sedikit. Letakkan intinya (biar lebih sedikit tidak mengapa) diatas daun. Kemudian hiaskan dengan sehiris tomato dan timun bertindih diatas intinya.

