

# Σάντουιτς με αρνί πασχαλινό, μελιτζάνες και σαλάτα

## **Υλικά:**

- 50 γρ. ραντίτσιο
- 1 ντομάτα φρέσκια (μέτρια)
- 350 γρ. αρνί ψητό
- 100 γρ. μουστάρδα με κόκκους
- 500 γρ. ψωμί χωριάτικο
- 40 γρ. βαλεριάνα
- 150 γρ. μελιτζάνες (1 τεμ.)
- 0.05 150γρ ρόκα baby
- 2 πρέζες αλάτι
- 2 πρέζες πιπέρι μαύρο (φρεσκοτριμμένο)
- 10 ml ελαιόλαδο (2 κουτ. σούπας)

**Προτεινόμενες μερίδες: 4**

## **Εκτέλεση συνταγής**

Βάζουμε το ψημένο κρέας (προτιμούμε να είναι από μπούτι) να μαριναριστεί με τη μουστάρδα για 30 λεπτά. Παράλληλα, κόβουμε τις μελιτζάνες σε λεπτές φέτες, τις αλατίζουμε και τις αφήνουμε να στραγγίξουν από τα υγρά τους. Στη συνέχεια, τις μαγειρεύουμε σε ένα τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο και σε χαμηλή φωτιά (εναλλακτικά, μπορούμε να τις ψήσουμε στο φούρνο ή στη σχάρα).

Κόβουμε το κρέας σε λεπτές φέτες. Σε ένα μπολ κόβουμε το ραντίτσιο, τη ρόκα και τη βαλεριάνα, τα ανακατεύουμε, προσθέτουμε ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε. Τέλος, κόβουμε τις ντομάτες σε φέτες και συνθέτουμε τα σάντουιτς με φέτες κρέατος, μελιτζάνες, ανάμεικτη σαλάτα και ντομάτες και τα σερβίρουμε.