

Τσιαπάτα με παντζάρια και σως από κατσικίσιο τυρί

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτο:syntages365.gr

ΥΛΙΚΑ

- 3 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένες
 - 8 παντζάρια μέτρια, κομμένα
 - 2 ματσάκια ρόκα κομμένη
 - 6 ψωμάκια τσιαπάτα ατομικά
 - 57 ml. ελαιόλαδο
 - 15 ml. ηλιέλαιο
 - Αλάτι κατά βούληση
 - 1 σχοινόπρασο (1/4 του φλιτζανιού) ψιλοκομμένο
 - 1 κ.γ. ροζ πιπέρι
 - 4 κ.γ. εστραγκόν ψιλοκομμένο
 - 210 ml. κρέμα γάλακτος
 - 230 γρ. κατσικίσιο τυρί
-
- Χρόνος Προετοιμασίας
 - Βαθμός Δυσκολίας
 - Εύκολη
 - Αριθμός ατόμων
 - 6 άτομα

Τοποθετούμε ένα ράφι στο κέντρο του φούρνου και τον προθερμαίνουμε στους 190 C.

Τρυπάμε τα παντζάρια με ένα μαχαίρι σε διάφορα σημεία και τα τοποθετούμε σε ένα πυρέξ και τα ραντίζουμε με το ηλιέλαιο. Τα ανακατεύουμε να πάει παντού το λάδι. Καλύβουμε το πυρέξ με αλουμινόχαρτο το τρυπάμε σε διάφορα σημεία με ένα πιρούνι και ψήνουμε τα παντζάρια για περίπου 1 ώρα μέχρι να μαλακώσουν. Όταν είναι έτοιμα, τα βγάζουμε από το φούρνο, τα ξεσκεπάζουμε και τα αφήνουμε να κρυώσουν.

Καθαρίζουμε τα παντζάρια και τα κόβουμε σε φέτες. Τα βάζουμε σε ένα μπολ και τα ανακατεύουμε με το ελαιόλαδο, το σκόρδο, 1κ.σ σχοινόπρασο, 1/2 κ.σ. εστραγκόν, αλάτι και πιπέρι.

Σε ένα άλλο μπολ, αναμιγνύουμε το κατσικίσιο τυρί, την κρέμα γάλακτος, πιπέρι, το υπόλοιπο σχοινόπρασο και 1κ.σ. εστραγκόν. Αλατοπιπερώνουμε και το βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να το χρησιμοποιήσουμε.

Κόβουμε τα ψωμάκια τσιαπάτας στην μέση, τα τοποθετούμε στο μεσαίο ράφι του φούρνου και τα ψήνουμε σε υψηλή θερμοκρασία για περίπου 1,5 λεπτό μέχρι να ροδίσουν.

Στην συνέχεια, χωρίζουμε στα κάτω ψωμάκια το μίγμα παντζαριών και τυριού. Προσθέτουμε ρόκα και τα καλύβουμε με την άλλη φέτα ψωμιού. Κόβουμε τα σάντουιτς διαγώνια και σερβίρουμε.

Πηγή : [Cookbox.gr](https://www.cookbox.gr)