SALLAD

Caesarsallad

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Här har jag gjort en härlig Caesarsallad. Otroligt gott, lätt att laga och både festligt & som en vardagsmiddag.

INGREDIENSER

Dressing
2 st ägg (rumstempererade)
1 tsk dijonsenap
½ tsk worchestersås
3 st sardellfiléer
2 dl solrosolja
1 st vitlöksklyfta
salt och peppar

Krutonger
3 st skivad formfranska
4 msk olivolja
1/2 kruka persilja
salt

Kyckling
600 g hela kycklingfiléer (minutfilé)
3 msk olivolja
1 msk honung
1 msk citronsaft
salt och peppar

Sidfläsk
300 g rökt sidfläsk

Sallad
1 förpackning romansallad
1 förpackning krispsallad

Garnering
50 g hyvlad parmesanost
50 g riven parmesanost

GÖR SÅ HÄR

1. Dressing: Lägg alla ingredienser i en bunke. Ta mixerstav till botten och kör ca 15 sekunder. Såsen klar.
2. Dela brödtärningarna i kuber. Lägg i en bunke. Tillsätt olja, salt och hackad persilja. Blanda. Ta en varm stekpanna och stek brödbitarna frasiga.
3. Dela sidfläsket i tärningar. Lägg i en medelvarm stekpanna och stek tills de fått färg. Lägg upp på ett hushållspapper för att rinna av.

4. Lägg kycklingen i en bunke. Tillsätt salt, peppar, olivolja & honung. Rör om. Ta en stekpanna och värm. Stek på ena sidan några minuter, vänd och stek på andra sidan. Droppa sedan över citronsaft och på med lock. Sänk till svag värme och låt kycklingen stå ca 5 minuter. Den blir klar och smakar saftigt. Ta upp och skiva i mindre bitar.

5. Montering: Dela salladen och lägg i botten på ett uppläggningsfat. Lägg på sidfläsket, sedan kycklingen, hyvlad parmesan, ringla på 4 msk dressing, lägg på brödet och avsluta med riven parmesan.

6. Servera och NJUT!