



SALLAD

Cesarsallad med kyckling och bacon

Kock: **I min syrras kök** Tid: **30 min** Portioner: **6**



Salladernas sallad. Alltid gott med en cesarsallad om dressingen är bra, och denna är så god! Smyger ner både lite tomater och rödlök i salladen, även om det inte är på det klassiska viset, så blir det väldigt gott tycker vi.

INGREDIENSER

Kyckling & bacon

1 kg kycklingfilé
1 msk grillkrydda
salt & peppar
2 paket bacon (140 g)

Grönsaker

2 huvuden romansallad
200 g babytomater
0,5 rödlök

Dressing

- 2 äggulor
- 3 sardellfiléer
- 1 tsk färskpressad citronsaft
- 2 tsk rödvinsvinäger
- 1,5 tsk dijonsenap
- 1 klyfta vitlök
- 1,5 dl finriven parmesan
- 2 dl rapsolja
- salt och svartpeppar

Till servering

vitlöksbröd

GÖR SÅ HÄR



- 1** Skär kycklingen i lagom stora bitar och krydda med grillkrydda runt om hela bitarna. Salta och peppra över lite lätt. Låt ligga i en ugnform som de sedan steks i medans du steker baconet.
- 2** Sätt ugnen på 200°. Lägg baconet på en plåt med bakplåtspapper. Stek i ugnen ca 10 min, till önskad nivå av krisp. Låt rinna av på hushållspapper.
- 3** Ställ in kycklingen och stek i ugnen tills klar, ca 15 min (beroende på hur stora bitar du gjort, här delades kycklingen ytterligare efter att den stekts)
- 4** Grädda vitlöksbrödet.
- 5** Lägg allt utom oljan i en mixbägare. Mixa med stavmixer och häll lugnt i oljan. Smaka av med salt.
- 6** Skär salladen och skölj i iskallt vatten. Låt rinna av ordentligt och vänd sedan runt i dressing. Blanda i tomaterna och rödlöken. Lägg upp och servera direkt.