SALLAD

# Cesarsallad med kyckling och bacon

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

30

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 ugnsform 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 dressingen. Blanda i tomaterna och rödlöken. Lägg upp och servera direkt.