



KYCKLING

Jeanettes Caesarsallad

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **45 min** Portioner: **4**



En enkel, snabb och god sallad ? perfekt vardagsmat.



INGREDIENSER

4 st kycklingfiléer
salt och peppar
rapsolja och smör till stekning
toscansk sallad färdigskuren i påse
2 pkt bacon
tärnade brödskivor
körsbärstomater
riven parmesanost

Dressing

3 dl creme fraiche
1 st vitlöksklyfta
0,5 dl riven parmesanost
1 dl hellmans majonnäs
salt och peppar

1 tsk sardellpasta eller sardeller i olja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med dressingen. Lägg alla ingredienserna i en skål, kör ev några varv med stavmixern. Ställ in i kylan.
- 2** Dela kycklingfiléerna så du får två filéer. Salta & peppra. Grilla gärna på ett grilljärn. Stek sedan baconen.
- 3** Skölj salladen noga och torka av den. Stek krutongerna gyllene i smör el olja, krydda med t ex vitlökspulver.
- 4** Lägg upp salladen på tallrikar, kycklingen, bacon, tomater ringla över dressingen och strö över ost och krutonger.