SALLAD

# Caesarsallad med tahinidressing

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **15 min** Portioner: **4**

En supergod variant på dressing till den populära Caesarsalladen - här med min Tahinidressing.

En enkelt och supergod Caesarsallad med Tahinidressing. Servera salladen med kyckling eller räkor för att göra den matigare.

15

## INGREDIENSER

**Dressing**
1 dl tahini (sesampasta)
0,75 dl färsk citronjuice
1  vitlöksklyfta
1 msk grekisk yoghurt
0,5 dl olivolja
1 näve parmesanost, riven
2 msk kallt vatten
1 krm cayennepeppar
1 krm salt

**Bröd-crunch**
2 skivor surdegsbröd eller annat vitt bröd
2 msk olivolja
0,5 tsk salt

**2-3 gemsallad (de är mindre än romansallad, men roman går också bra).**

**Riven parmesan**

## GÖR SÅ HÄR

1. Gör bröd-crunchet! Tärna brödet och lägg på en plåt med bakplåtspapper, ringla över olivolja och lite flingsalt. Blanda runt och rosta i ugnen tills gyllene. Mixa sedan till smuor i en matberedare. Går också att smula med händerna.

2. Mixa allt till tahinidressingen i en matberedare.

3. Skölj salladen och skär i bitar eller ha hela blad om ni använder gemsallad.

4. Blanda salladen med dressingen, lägg i en skål eller på ett serveringsfat och ringla över mer dressing. Toppa med bröd-crunchet och riven parmesan. Går självklar att servera med kyckling eller räkor för att göra salladen matigare, och varför inte lägga till krispig bacon. Mums!