



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.



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 självklart att servera med kyckling eller räkor för att göra salladen matigare, och varför inte lägga till krispig bacon. Mums!