



KYCKLING

Smörgåstårta Caesar

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **60 min** Portioner: **6 bitar**



Detta är en riktigt god smörgåstårta inspirerad av den klassiska caesarsalladen, som ju görs på kyckling och bacon. Har ni bråttom går det bra att använda färdiggrillad kyckling från butiken.



INGREDIENSER

6 landgångsbröd
smör till bröden

Fyllning

2 paket bacon à 140 g
2 kycklingfiléer (ca 300 g)
8 soltorkade tomater i olja (ca 80 g)
smör till pannan
grillkrydda
1 dl majonnäs
3 dl creme fraiche
1 kruka gräslök, fint hackad

1 msk dijonsenap
4 sardeller, fint hackade
salt och nymalen svartpeppar

Topping

1 dl vispgrädde
1 dl färskost, t ex philadelphiaost
1 dl majonnäs
1 msk senap, stark
2 msk fint riven parmesan

Till garnering

10 cm bit gurka, ca
6-8 små blad romansallad
1 liten rödlök, fint hackad
resten av baconet
0.5 dl fint riven parmesan

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hacka baconet och stek det knaprigt i en stekpanna. Låt rinna av på hushållspapper.
- 2** Dela kycklingfiléerna i bitar. Hacka de saltorkade tomaterna. Hetta upp en panna med smör. Stek kycklingen och krydda med grillkrydda.
- 3** Blanda 2/3 av baconet (spar 1/3 till garneringen), kycklingbitarna, de saltorkade tomaterna, majonnäsen, crème fraichen, gräslöken, senapen och de fint hackade sardellerna i en bunke. Vänd runt och smaka av med salt och peppar.
- 4** Smöra och skär bort kanterna på bröden. Fukta med vatten. Lägg ut 2 skivor på ett stort fat. Bred på hälften av fyllningen och upprepa med ett lager till. Lägg på de sista skivorna.
- 5** Vispa grädden till toppingen och rör ihop den med resten av ingredienserna. Bred ut och täck kanterna och ovansidan av tårtan. Ställ kallt i minst 1 timme eller gärna över natten.
- 6** Hyvla 2 cm av gurkan till garneringen i tunna skivor, gärna med mandolin. Tärna resten.
Täck långsidorna med små blad av romansallad och kortsidorna med tunt hyvlat gurka. Garnera ovansidan med röd lök, gurktärningar, resten av baconet och fint riven parmesanost. Servera!