



SALLAD

Caesarsallad

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **25 min** Portioner: **4**



En lika klassisk som enkel sallad.

INGREDIENSER

Sallad

1 huvud romansallad
2 st kycklingfiléer
100 g bacon



Dressing

1.25 dl majonnäs
3 st sardeller
2 msk riven parmesanost
3 ml worcestershiresås
3 ml dijonsenap
2 tsk citronjuice
2 klyftor vitlök

Krutonger

0.5 dl olivolja
3 skivor bröd
3 klyftor vitlök

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att göra dressingen genom att finhacka sardeller, pressa vitlök och blanda tillsammans med majonnäs, parmesanost, citronjuice, worcestershiresås och dijonsenap. Smaka av med salt och peppar.
- 2** Ställ dressingen på kylning.
- 3** Skär bort kanterna på brödskivorna, skär sedan upp i kuber.
- 4** Värm olja tillsammans med vitlöksklyftor i en stekpanna.
- 5** Ta ur vitlöksklyftorna och lägg i brödkuber och stek tills de är gyllenbruna. Lägg att rinna av på hushållspapper.
- 6** Riv romansalladen i bitar och fördela på tallrikar.
- 7** Knaperstek bacon och låt sedan rinna av på en bit hushållspapper.
- 8** Stek kycklingfliéerna i salt och peppar. Skiva sedan upp i ca 1 cm tjocka skivor.
- 9** Placera krutonger, bacon och kyckling på salladen. Servera tillsammans med dressing.