Oppskrift

Cæsarsalat med kyllingfilet



Cæsarsalat er en klassiker til både middag og lunsj. Slik lager du den klassiske retten.

1

Slik gjør du

Begynn med dressingen. Visp sammen eggeplommer, sennep, ansjos, sitronsaft og hvitløk i en bolle. Spe med olje i en tynn stråle mens du fortsatt visper. Dressingen skal bli tykk som en majones. Ha i parmesan og smak til med salt og pepper.

2

Stek kyllingen i en ildfast form med litt olje på 180 grader i ca 20 min. Stek baconet i en stekepanne eller ovn til det er sprøtt.

Skjær brød i terninger, og stek dem i pannen med fettet fra baconet. Skjær så rødløk i tynne båter.

3

Vend salaten i godt med dressing og ha den på et stort fat. Legg på rødløk, stekt bacon, kyllingfilet i skiver og dryss over revet parmesan.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingbacon Skivet 140g Enh

Ingredienser

Cæsar dressing

Eggeplomme	2 stk
Dijonsennep	2 ts
Ansjosfilet	4 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Sitron (saften)	0,5 stk
Nøytral olje	1,5 dl
Parmesan (revet)	50 g
Salt & Pepper	

Cæsarsalaten

PRIOR Kyllingfilet	4 stk
Brød	4 skiver
Hjertesalat	2 stk
PRIOR kyllingbacon	

Allergener

- Sennep
- Fisk
- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten