



SALLAD

# Caesarsallad

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **45 min** Portioner: **4**



En klassisk sallad som alltid går hem!

## INGREDIENSER

4 st kycklingfiléer  
1 pkt bacon, skuren i bitar  
1 st romansallad, grovt skuren  
0.5 påse blandsallad (påse 125 g)  
16 st romantica-tomater, klyftade  
olivolja till salladen  
rapsoolja att steka i

### Dressing:

2 dl riven parmesanost  
2.5 dl creme fraiche  
8 st sardellfiléer, finhackade  
1 st vitlösklyfta, pressad  
3 msk olivolja  
1 msk citronsaft



salt  
peppar

**Krutonger:**

8 skivor bröd, t.ex. levain

olivolja  
flingsalt

**Till servering:**

sardellfiléer  
skivor av parmesanost

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att tillaga kycklingen: Sätt ugnen på 175 grader. Krydda kycklingen med valfria kryddor som du tycker om. Jag använde mig av dragon, timjan, rosmarin, oregano, paprikapulver, vitlök, salt och peppar. Stek i olja tills kycklingen får bra färg, lägg sedan i en ugnsfast form med bakplåtspapper och kör färdigt i ugnen. Kycklingen ska bli ca 73 grader. Låt kycklingen vila en stund och skär sedan upp den i skivor.
- 2** Samtidigt gör du krutongerna: Skär brödsnivorna i lagom stora kuber och lägg i en ugnsfast form med bakplåtspapper. Ringla över lite olja, strö över lite flingsalt och rör om. Kör tillsammans med kycklingen i ugnen tills de har blivit så krispiga som du vill ha dem.  
Tips: För lite extra god smak kan du skeda upp lite av den smakrika kycklingsaften och hälla över krutongerna, håll bara inte för mycket så att de blir för blöta.
- 3** Medan kycklingen och krutongerna är i ugnen gör du resten av salladen: Stek baconet krispigt och låt rinna av på hushållspapper.
- 4** Blanda alla ingredienser till dressingen och smaka av med salt och peppar.
- 5** I en stor skål blandar du först romansallad, blandsallad, tomat och lite olivolja. Sedan blandar du också ner bacon och kyckling, klickar i hälften av dressingen och rör om tills den har fördelats jämnt i salladen. Klicka ut resten av dressing och strö över krutongerna.
- 6** Servering: Toppa gärna med lite extra hela sardellfiléer och skivor av parmesanost!