



SALLAD

# Caesarsallad

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Här har jag gjort en härlig Caesarsallad. Otroligt gott, lätt att laga och både festligt & som en vardagsmiddag.



# INGREDIENSER

## Dressing

- 2 st ägg (rumstempererade)
- 1 tsk dijonsenap
- ½ tsk worchestersås
- 3 st sardellfiléer
- 2 dl solrosolja
- 1 st vitlöksklyfta
- salt och peppar

## Krutonger

- 3 st skivad formfranska
- 4 msk olivolja
- 1/2 kruka persilja
- salt

## Kyckling

- 600 g hela kycklingfiléer (minutfilé)
- 3 msk olivolja
- 1 msk honung
- 1 msk citronsaft
- salt och peppar

## Sidfläsk

- 300 g rökt sidfläsk

## Sallad

- 1 förpackning romansallad
- 1 förpackning krispsallad

## Garnering

- 50 g hyvlad parmesanost
- 50 g riven parmesanost



# GÖR SÅ HÄR

- 1** Dressing: Lägg alla ingredienser i en bunke. Ta mixerstav till botten och kör ca 15 sekunder. Såsen klar.
- 2** Dela brödtärningarna i kuber. Lägg i en bunke. Tillsätt olja, salt och hackad persilja. Blanda. Ta en varm stekpanna och stek brödbitarna frasiga.
- 3** Dela sidfläsket i tärningar. Lägg i en medelvarm stekpanna och stek tills de fått färg. Lägg upp på ett hushållspapper för att rinna av.

4

Lägg kycklingen i en bunke. Tillsätt salt, peppar, olivolja & honung. Rör om. Ta en stekpanna och värm. Stek på ena sidan några minuter, vänd och stek på andra sidan. Droppa sedan över citronsaft och på med lock. Sänk till svag värme och låt kycklingen stå ca 5 minuter. Den blir klar och smakar saftigt. Ta upp och skiva i mindre bitar.

5

Montering: Dela salladen och lägg i botten på ett uppläggningsfat. Lägg på sidfläsket, sedan kycklingen, hyvlad parmesan, ringla på 4 msk dressing, lägg på brödet och avsluta med riven parmesan.

6

Servera och NJUT!