


 4 port Kyckling, Huvudrätt, Lättagat, Fest

## CAESARSALLAD MED KYCKLING

### Ingredienser

4 st kycklingfilé

#### ► Sallad

1 pkt bacon

2 krukor romansallad

4 skivor formfranska

1 st scharlottenlök

2 klyftor vitlök

salt

svartpeppar

smör

#### ► Caesar-sås

3 st äggulor

3 dl rapsolja

1/2 msk dijonsenap

1,5 dl creme fraiche, lätt

3 klyftor vitlök

100 g sardeller

1 dl parmesan (*färskriven*)

salt

svartpeppar

citron (*saft*)

### Gör så här

#### 1. Krutonger:

Skär bort kanterna på brödet och dela det i tärningar. Stek brödtärningarna knapriga, på ganska låg värme, tillsammans med de "tillplattade" vitlöksklyftorna i smör i en stekpanna. (Spara vitlöksklyftorna till såsen)

#### 2. Bryn kycklingbrösten.

Baka dom färdigt i ugnen på 125 grader tills de är genomstekta, en stund inann servering. De skall vara lite ljumma.

#### 3. Caesarsås:

Vispa äggulorna och senapen med en elvisp. Häll i matoljan lite i taget precis som till majonnäs. Blanda i crème fraichen. Stek vitlöksklyftorna i lite olja tills de är gyllenbruna. Finhacka sardellerna och de brynta vitlöksklyftorna. Blanda ner sardellerna, vitlöken och parmesanen i majonnäsen. Smaksätt med salt, peppar och lite citronsaff.

#### 4. Sallad:

Skär baconet i mindre bitar. Stek det knaprigt och låt det sedan rinna av på papper. Strimla och skölj romansalladen. Finhacka schalottenlöken.

#### 5. Strax innan servering:

Blanda salladen med schalottenlöken, baconet, lite av såsen och sist brödkrutongerna.

Smaka av med salt och peppar.

Skär kycklingbrösten i bitar och lägg upp på tallrikar. Fördela salladen ovanpå. Riv parmesan över.