inköpslistan.se

Av: Iréne

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, 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 citronsaft.

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.