



- ▮ 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 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.