Oppskrift

# Cæsarsalat med kyllingfilet



Cæsarsalat er en klassiker til både middag og lunsj. Slik lager du den klassiske retten.

1

## Slik gjør du

Begynn med dressingen. Visp sammen eggeplommer, sennep, ansjos, sitronsaft og hvitløk i en bolle. Spe med olje i en tynn stråle mens du fortsatt visper. Dressingen skal bli tykk som en majones. Ha i parmesan og smak til med salt og pepper.

## 2

Stek kyllingen i en ildfast form med litt olje på 180 grader i ca 20 min. Stek baconet i en stekepanne eller ovn til det er sprøtt.

Skjær brød i terninger, og stek dem i pannen med fettet fra baconet. Skjær så rødløk i tynne båter.

## 3

Vend salaten i godt med dressing og ha den på et stort fat. Legg på rødløk, stekt bacon, kyllingfilet i skiver og dryss over revet parmesan.

## Produkter i denne oppskriften

Kyllingbacon Skivet 140g Enh

## Ingredienser

### Cæsar dressing

| | |
|---|---|
| Eggeplomme | 2 stk |
| Dijonsennep | 2 ts |
| Ansjosfilet | 4 stk |
| Hvitløksfedd | 1 stk |
| Sitron (saften) | 0,5 stk |
| Nøytral olje | 1,5 dl |
| Parmesan (revet) | 50 g |
| Salt & Pepper | |

### Cæsarsalaten

| | |
|---|---|
| PRIOR Kyllingfilet | 4 stk |
| Brød | 4 skiver |
| Hjertesalat | 2 stk |
| PRIOR kyllingbacon | |

### Allergener

- Egg
- Sennep
- Fisk
- Melkeprotein inkl laktose

Gluten