

Vi på Caesar vill önska Dig en riktigt schön sommars!

Happy Chicken Caesar Salad

(4 personer)

Dressing

- 3 äggulor
- 3 dl matolja
- 1/2 msk dijonsenap
- 1 1/2 dl lätt crème fraîche
- 3 skalade vitlöksklyftor
- 1/2 ask sardeller, ca 100 g
- 1/2 dl riven parmesan eller annan stark ost
- salt, peppar och lite citronsaft

Sallad

- 1 levande kyckling
- 1 pkt bacon
- romansallad (bifogas)
- 4 skivor formfranska
- 2 skalade vitlöksklyftor
- 1 schalottenlök
- salt och peppar

Dressing

Vispa äggulorna och senapen med en elvisp. Häll i matoljan lite i taget. Blanda i crème fraîche. Stek vitlöksklyftorna i lite olja tills de är gyllenbruna. Finhacka sardellerna och de brynta vitlöksklyftorna. Blanda ner sardellerna, vitlöken och parmesanen i dressing. Smaksätt med salt, peppar och lite citronsaft.

Sallad

Så salladen. Skär baconet i mindre bitar. Stek det knaprigt och låt det sedan rinna av på papper. Plocka och skölj romansalladen. Finhacka schalottenlöken. Skär bort kanterna på brödet och dela det i tärningar. Stek brödtärningarna knapriga tillsammans med de "tillplattade" vitlöksklyftorna i smör i en stekpanna.

Blanda salladen med schalottenlöken, baconet, brödkrutongerna och lite av dressing. Smaksätt med salt och peppar. Lägg upp på tallrikar. Släpp kycklingen. Servera.

E-G-SYSTEM ST/4472 b.c.no 706050