

CÆSAR SALAT

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

60 g Krystal ost uden skorper
4 - 6 stk. hjertesalat eller 1 stor romainesalat
2 stk. stegt kyllingebryst
160 g Cæsar dressing
8 - 12 skiver stegt bacon
8 spsk. brød-croutoner

1. Rengør, og riv salaten fra hinanden.
Anret på 4 tallerkener
2. Fordel dressingen over salaten
3. Skær kyllingebrystet i skiver og fordel på salaten
4. Anret bacon i hele eller mindre stykker på salaten
5. Anret brød-croutoner over salaten
6. Skær Krystal osten med en kartoffelskræller i fine strimler over salaten og server

CÆSAR DRESSIING

20 - 30 g Krystal ost
50 g pasteuriserede æggeblommer
1 fed hvidløg
60 g olivenolie
20 g citronsaft + lidt revet citronskal
15 g Dijonsennep
1 stk. saltet anjos

Lidt salt og Peber til at smage til med.

Kom alle ingredienser i en blender. Blend det hele godt sammen og smag til med salt og peber.
Opbevares koldt, indtil det skal bruges.

EGNE NOTATER

