

Ceasarsallad

Ingredienser

4 Portioner

Dressing

2 vitlösklyfta

6 sardellfiléer

2 äggula

2 dl riven parmesanost

2 tsk färskpressad citronjuice

2 dl neutral olja

2 krm salt

Sallad

400 g Kycklingfile

2 huvuden romansallad

200 g knaperstekt bacon

200 g hyvlad parmesanost

4 dl brödkrutonger eller vitlöksbröd

200 g smör

Gör så här

Dressing: Mixa vitlösklyfta, sardellfiléer, äggula, riven parmesanost och färskpressad citronjuice med stavmixer eller i en matberedare. Tillsätt olja i en tunn stråle samtidigt som du fortsätter att mixa. Smaka av med salt.

Sallad: Blanda dressingen med stekt tärnat kycklingkött och romansallad i bitar. Toppa med knaperstekt bacon och hyvlad parmesanost.

Strö över brödkrutonger eller servera salladen med vitlöksbröd.

Ceasardressing

Ingredienser

6 portioner

Dressing

1 1/2 vitlösklyfta

1 1/2 ägg

1 1/2 tsk dijonsenap

1 1/2 msk citronsaft

3 sardellfiléer

1 1/2 tsk kapris

1 1/2 dl finriven parmesan

2 1/4 dl neutral olja

3/4 dl olivolja

worchestersås

salt och peppar

Skala och riv vitlöken fint. Knäck ägget i en smal och hög bunke. Lägg i vitlök, senap, citronsaft, sardeller, kapris, parmesan och till sist oljorna. Sätt ner en mixerstav till botten, starta den och lyft sakta till ytan. Smaka av med salt och worchestersås. Servera den smakrika dressingen till en romansallad.