



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

Cæsarsalat med kyllingfilet, sprøsteckt bacon, kokte egg og brødkrutonger, toppet med Grana Padano

Kokte egg

2 stk egg

Grønnsaker

2 stk hjertesalater

1 stk tomat

½ stk rødløk

1 pakke maiskorn

Kylling, sprøsteckt bacon og krutonger

2 stk rustikke multibrød

150 g baconterninger

200 g skivet kyllingfilet

Tilbehør

1 stk Grana Padano

1 pakke cæsardressing

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 Kokte egg: Kok eggene i 8–9 minutter, og avkjøl dem i kaldt vann.

2 Grønnsaker: Kutt enden av hjertesalatene. Skyll bladene i kaldt vann, tørk dem lett, og kutt dem i grove biter. Skyll og kutt tomaten i terninger. Skrell og finhakk rødløken. Sil laken av maiskornene. Bland sammen alle grønnsakene i en stor serveringsskål.

3 Kylling, sprøsteckt bacon og krutonger: Kutt multibrødene i terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i 4–5 minutter, eller til det er gyllent. Legg baconet over på en tallerken, og stek brødterningene i fett fra baconet i 2–3 minutter, eller til de har fått litt farge. Ha brødet i en serveringsskål. Ha litt ny olje i pannen, og stek kyllingen i omtrent 3 minutter, eller til den er gjennomstekt. Krydre med litt salt og pepper.

4 Tilbehør: Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Skrell og del eggene i båter. Bland halvparten av cæsardressing med grønnsakene fra punkt 2. Topp salaten med eggebåtene, baconet og Grana Padano-osten. Server krutongene og resten av cæsardressing til retten.

Tips fra kokken: I stedet for å lage krutonger av multibrødene, kan du varme dem i ovnen på 220 grader i 3–4 minutter.