



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Cæsar salat med kylling

## Croutoner

1 stk brød

## Kylling

330 g kyllingeinderfilet

## Dressing

½ fed hvidløg

1 pose mayonnaise

¼ tsk dijon sennep

½ tsk fiskesauce

½-1 spsk citronsaft

1 spsk olivenolie <sup>b</sup>

## Salat

1½ stk hjertesalat

## Anret

2 pakker tanelli ost

## Det skal du have

salt <sup>b</sup>

peber <sup>b</sup>

olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 175°C (Varmluft).

2. **Croutoner:** Skær brødet i tern på ca. 2x2 cm. Kom dem på en bageplade og vend dem med lidt olivenolie. Bag dem i ca. 15-20 min. til de er gyldne og sprøde. Vend dem undervejs.

3. **Kylling:** Varm en stegepande op med lidt olie. Steg kyllingen 2-3 min. på hver side og krydr med salt og peber.

4. **Dressing:** Pil og pres hvidløg. Rør det sammen med mayonnaise, sennep, fiskesauce, olivenolie, lidt salt og peber. Smag til med citronsaft lidt ad gangen, så den ikke bliver for syrlig.

5. **Salat:** Skyl salaten og tør den grundigt, brug evt. en salatslynge.

6. **Anret:** Vend salaten med dressingen og kom croutoner og kylling på. Riv osten over hele retten.