



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Cæsarsalat med kylling og bacon, servert med brioche-krutonger, aspargesbønner og posjert egg

Salat

1 stk rødløk
 150 g grønne bønner
 1 stk hjertesalat
 250 g cherrytomater
 1 pakke Grana Padano
 1 pakke cæsardressing
 1 dl vann ^B
 ½ dl eplėsider-/hvitvinseddik ^B
 3 ss sukker ^B

Kylling, bacon og krutonger

1 stk brioche hamburgerbrød
 300 g sous vide-kyllingfilet med sitron og pepper
 150 g baconterninger
 ½ pakke kryddersmør

Posjert egg

2 stk egg
 1 l vann ^B
 1 ts salt ^B
 1 ss eddik 7 % ^B

salt ^B
 olje ^B
 pepper ^B
 bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Salat:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. Skyll bønnene, hjertesalaten og tomatene. Kutt vekk endene på bønnene, del tomatene i to, og tørk og kutt salaten i grove strimler.
3. **Kylling, bacon og krutonger:** Kutt kyllingen i to på langs. Legg kyllingen og kraften fra pakken i en ildfast form, og stek den i ovnen i omtrent 15 minutter. Kutt kyllingen i skiver før servering.
4. **Kylling, bacon og krutonger, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i omtrent 5 minutter, eller til det er gyllent og sprøtt. Legg baconet over på en tallerken. Smelt kryddersmøret i pannen og kutt burgerbrødene i terninger. Ha brødterningene på et stekebrett med bakepapir og hell over kryddersmøret. Vend godt sammen, og stek krutongene i ovnen i omtrent 8 minutter, eller til de er gylne og sprø. Vend på dem halvveis i steketiden.
5. **Salat, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels varme. Stek de grønne bønnene under omrøring i 1–2 minutter, og krydre med litt salt og pepper. Grov riv Grana Padanoen på et rivjern. Ha cæsardressing i en skål, vend inn halvparten av osten, og smak til med litt av syltelaken fra løken. Legg salaten på et stort serveringsfat, og fordel bønnene og tomatene over.
6. **Posjert egg:** Kok opp 1 liter vann i en kjele. Ha i 1 ts salt og 1 ss eddik, og skru ned til middels varme. Bruk en visp, og snurr rundt i vannet slik at det blir en jevn strøm. Knekk eggene, ett av gangen, ned i virvelen, og la dem posjere i 4–5 minutter. Ta eggene forsiktig ut, og krydre med salt og pepper.