



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Cæsarsalat med kylling, bacon og nystekte bagetter

Bagetter

1 pakke grove bagetter

Stekt bacon og kylling

150 g baconterninger
300 g skivet kyllingfilet

Cæsarsalat

1 stk hjertesalat
½ stk rødløk
1 stk tomat
1 stk Grana Padano
½ pakke cæsardressing

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Bagetter:** Stek bagettene i 6 minutter.

3. **Stekt bacon og kylling:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek baconet i omtrent 4–5 minutter, til det er sprøtt. Legg baconet på et kjøkkenpapir, og la det renne litt av seg. Stek kyllingen i samme stekepanne i omtrent 4–5 minutter, eller til den er gjennomstekt. Krydre med litt salt og pepper.

4. **Cæsarsalat:** Skyll og tørk salaten, kutt den i strimler, og legg den over på et stort serveringsfat. Skrell og kutt rødløken i tynne strimler. Skyll og kutt tomaten i terninger. Fordel grønnsakene over salaten.

5. **Cæsarsalat, fortsettelse:** Fordel kyllingen og baconet over salaten. Kutt Grana Padano-osten i tynne skiver, og topp salaten med osten og litt av cæsardressing. Del bagettene i mindre biter. Bland salaten rett før servering, og server resten av dressing og bagettene til retten.

TIPS!

Lag krutonger i stedet: Kutt brødet i terninger, drypp over litt olje, og krydre med salt og pepper. Stek brødterningene i ovnen ved 180 grader i omtrent 10 minutter, til de er gylne og sprø. Topp salaten med krutongene.