



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Rask cæsarsalat med kylling, Grande Premium og krutonger

## Kylling

320 g utbenet kyllinglår  
u/skinn

## Raske krutonger

2 stk rustikke multibrød

## Cæsarsalat

½ stk rødløk  
1 stk hjertesalat  
1 stk agurk  
1 stk tomat  
1 pakke cæsardressing

## Topping

1 pakke revet Grande  
Premium

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Kylling:** Skjær kyllingen i biter. Behold fettene på, det smelter i pannen og gir god smak. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 5–6 minutter, og krydre med litt salt og pepper.
3. **Raske krutonger:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken, eller ha dem i brødristeren. Kutt de ferdigstekte multibrødene i terninger (se tips).
4. **Cæsarsalat:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Legg rødløken i kaldt vann, og la den ligge til du er ferdig med resten av grønnsakene, da blir den litt mildere. Skyll, tørk og grovhakk hjertesalaten. Skyll agurken og tomaten. Kutt agurken i terninger og tomaten i båter. Bland sammen rødløken, hjertesalaten, agurken og cæsardressingene i en salatbolle.
5. **Topping:** Topp salaten med kyllingen, tomatbåtene, den revne Grande Premium-osten og krutongene.

## TIPS!

Kutt brødene i terninger, vend dem i litt olje salt og pepper, og fordel dem på et stekebrett med bakepapir. Stek krutongene i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til de er gylne og sprø.