



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Cæsar salat med kylling

Croutoner

1 stk brød

Kylling

300 g kyllingeinderfilet

Dressing

½ fed hvidløg

1 pose mayonnaise

¼ tsk dijon sennep

½ tsk fiskesauce

½-1 spsk citronsaft

1 spsk olivenolie ^b

Salat

1½ stk hjertesalat

Anret

2 pakker tanelli ost

Det skal du have

salt ^b

peber ^b

olie ^b

^b 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 15-18 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.