

# Cæsarsalat med kylling og croutoner



Denne uges hverdagsopskrifter byder på skønne, fyldige sommersalater. Her får du opskriften på cæsarsalat med kylling og croutoner

## **Cæsarsalat med kylling og croutoner til 4 personer (25 min)**

Kyllingen gør salaten ekstra mættende – drys evt. med sprødstegt parmaskinke

### **INGREDIENSER**

3-4 kyllingebrystfileter  
olivenolie til stegning  
salt og friskkværnet peber  
1 stor romainesalat  
parmesanost

### **BRØDCROUTONER**

2-3 skiver daggammelt brød  
olivenolie til stegning  
1 hvidløgsfed

### **CÆSARDRESSING**

2 fed hvidløg

2 pasturese cookies til gulestørrelser, statistik og målrette annoncer.

[OK](#)[Læs mere](#)

3-4 ansjosfileter i olie  
1 spsk. sherryeddike  
worcestersauce  
2 spsk. friskrevet parmesan  
2 dl olivenolie  
salt og friskkværnet peber

## TIL SERVERING

godt brød

## Opskrift - sådan laver du cæsarsalat med kylling og croutoner

1. Cæsardressing: Kom hvidløg, æggeblommer, ansjosfileter, sherryeddike, worcestersauce og parmesan i en minihakker/blender. Tryk på startknappen, og tilsæt olien, lidt ad gangen, mens du blender. Fortynd evt. dressingen med lidt vand. Smag til med salt og peber.
2. Steg kyllingefileter i lidt olivenolie i ca. 5-6 minutter på hver side. Krydr med salt og peber, og læg til side.
3. Brødcroutoner: Skær brød-skiverne i tern, og steg dem i lidt olivenolie på panden. Vend dem med presset hvidløg, og steg lidt mere. Læg dem på fedtsugende papir.
4. Skyl salaten; fordel den på 4 tallerkener, og dryp lidt dressing over. Skær kyllingefileterne i tynde skiver, og fordel dem over salaten sammen med høvlet parmesan og brødcroutoner. Spis brød til

## UGENS ANDRE OPSKRIFTER

### **[Salade niçoise med grillet tun - Få opskriften her](http://www.femina.dk/mad/hovedretter/salade-nicoise-med-grillet-tun)**

<http://www.femina.dk/mad/hovedretter/salade-nicoise-med-grillet-tun>

### **[Salade chèvre chaud - Få opskriften her](http://www.femina.dk/mad/hovedretter/salade-chevre-chaud)**

<http://www.femina.dk/mad/hovedretter/salade-chevre-chaud>

Vi anvender cookies til at huske dine indstillinger, statistik og målrettede annoncer.

OK

Læs mere