

CÆSAR SALAT MED KYLLING

HOVEDRET TIL 4 PERSONER

FORBEREDELSE 10 MIN / TILBEREDNING 15 MIN / I ALT 25 MIN

INGREDIENSER

CÆSARDRESSING

2 ansjosfileter i olie (kan undlades)
1 æggeblomme
1 spsk. vand
2 spsk. citronsaft eller hvidvinseddike
1 tsk. dijon-sennep
0,5 dl olivenolie
40 g revet parmesan
Salt & friskkværnet peber

KYLLING

4 kyllingebrystfileter
2 spsk. olivenolie
salt og friskkværnet peber

ENDVIDERE

2 stk. romaine eller hjertesalat
2 håndfulde **croutoner**
20 g parmesan

FREMGANGSMÅDE

DRESSING

Start med at lave dressingen. Kom ansjosfileter, æggeblomme, vand, citronsaft, dijonsennep og i en blender, foodprocessor eller minihakker, og kør, til du får en konsistens, der minder om en tynd mayonnaise. Tilsæt nu revet parmesan, og blend igen. Tilsæt eventuelt lidt vand, hvis konsistensen bliver for tyk, og smag til med salt og peber.

KYLLING

Tænd ovnen på 200 grader. Læg kyllingefileterne i et ovnfast fad. Hæld olivenolie over, og drys med salt og peber. Bag nu kyllingefileterne i ovnen i 10-15 minutter, til de er gennemstegte og let gyldne i overfladen. Skær det tilberedte kyllingekød i skiver.

SALAT

Skyl og pluk salatbladene, og læg dem på et salatfad. Dryp dressing over, og fordel kyllingekød og croutoner over salaten. Riv parmesan ost over, og servér.