

Oppskrift

Cæsarsalat-blings med kyllingfilet og bacon



1

Cæsarsalat-dressing

Finhakk eller mos ansjosfiletene. Ha i en bolle med eggeplommer, most hvitløk, sennep, sitronsaft, worshestershiresaus og finrevet parmesan. Visp godt sammen og

pisk inn olivenolje til en kremet dressing. Smak til med pepper og ev. sennep og sitron.

2

Pensle brødsnivene med olje og grill på begge sider. Stek bacon sprøtt i en varm panne. Del salat i biter, avokado og kylling i skiver.

3

Smør skivene med cæsarsalat-dressing og legg salat, avokado, kylling, løk, stekt bacon og høvlet parmesan på den ene skiven og topp med den andre. Del i to og server.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Sousvide 5x750g Fr Enh



Ingredienser

Landbrød

2 skiver

Olivenolje

2 ss

Cæsarsalat-dressing

Gilde bacon stekt	2-4 skiver
Romanosalatblader	2 stk
Avokado	0,5 stk
Prior Kyllingfilet sousvidekokt	1 stk
Rødløk, ringer	
Parmesan, høvlet	

Cæsarsalat-dressing

Ansjosfileter	4 stk
Eggeplommer	2 stk
Hvitløksfedd, most	1 stk
Dijonsennep	1 ts
Worchestershiresaus	8 dråper
Sitron	1 stk
Olivenolje	4-6 ss
Salt og pepper	
Parmesan, finrevet	100-150 g