

Oppskrift

Cæsarsalat med kyllingbacon og egg



1

Forvarm stekeovnen til 180 °C. Del brødsiver i terninger og vend med olivenolje, salt og hakkede urter. Fordel utover et stekebrett og stek i ovnen til gyllent og sprøtt. Sett til side.

2

Stek kyllingbaconet i en stekepanne eller varm det på bakepapir i stekeovnen på 180 °C til gyllent. Legg til side.

3

Finriv hvitløk og parmesan og bland med tahini, olivenolje, yoghurt og saften fra sitronen. Pisk inn vann gradvis til ønsket konsistens og smak til med salt.

4

Del hjertesalaten i båter og fordel på tallerkener. Fordel kokt egg delt i to, biter av kyllingbacon, brødkrutonger og dressing over og topp med ekstra revet parmesan og nykvernet pepper.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingbacon Skivet 2,5kg Pk



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Ingredienser

| | |
|--|----------|
| Landbrød | 4 skiver |
| Olivenolje | 2 ss |
| Flaksalt | 1 ts |
| Finhakkede urter, f. eks. rosmarin og timian | 4 ss |
| Prior kyllingbacon | 8 skiver |
| Hjertesalat | 2-3 stk |
| Kokte Prior Egg | 8 stk |
| Parmesan | 50 g |
| Nykvernet pepper | |
| Dressing | |
| Tahini, sesampasta | 0,5 dl |
| Hvitløksfedd | 1 stk |
| Parmesan | 25 g |
| Olivenolje | 2 ss |
| Yoghurt naturell | 2 ss |
| Sitron | 0,5 stk |

Dressing

Vann

ca 0,5 dl

Salt