

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	
<b>Dressing</b>	
Tahini, sesampasta	0,5 dl
Hvitløksfedd	1 stk
Parmesan	25 g
Olivenolje	2 ss
Yoghurt naturell	2 ss

## Dressing

Sitron

0,5 stk

Vann

ca 0,5 dl

Salt