

Fyldig Ceasar Salad med Grillet Kyllingefilet

Tilberedelsestid: ca. 30 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
4 stk	Kyllingefileter
2 stk	Rød Hjertesalat, øko
800 g	Kartofler, øko
8 stk	Radiser
1 stk	Rødløg
1 stk	Ciabatta Flutes
1 bæger	Æggeblomme, past.
60 g	Parmesan
1 fed	Hvidløg

	DET SKAL DU SELV HAVE
2 spsk	Vineddike
4 spsk	Olivenolie
	Olie til mayonnaise, neutral
	Salt & Peber
	Fedtstof til stegning

Tilberedning:

Tænd ovnen på 200 grader.

Vask og skær kartofler i grove stykker. Kog dem i ca. 6-7 minutter til de er nok. Tag dem af varmen og skyl dem i koldt vand.

Lav croutoner ved at skære brødet i tern og vende brødternene sammen med lidt olivenolie. Rist brødtern i ovnen til de er gyldne.

Krydr. kyllingen med salt og peber og grill eller steg dem i lidt fedtstof på en pande i ca. 4-6 minutter på hver side.

Tag dem af varmen og lad dem køle af. Skær kyllingen i strimler.

Vask og skær salaten i grove strimler. Pil rødløg og hvidløg. Rødløg og radiser skæres i tynde skiver.

Lav en mayonnaisebaseret dressing ved at blande presset hvidløg, vineddike, æggeblommer og pisk olie i lidt efter lidt. Brug ca. 1-2 dl neutral olie. Når du har den rette konsistens tilsætter du halvdelen af parmesanen. Smag til med salt og peber.

Bland salat, kartofler, radiser og rødløg med dressingen. Fordel kyllingestrimler og croutoner over. Drys til sidst resten af parmesanen over.

Servér evt. salaten med et glas koldt hvidvin til.

Velbekomme.