

Cæsarsalat med grønkål

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter (stegning)

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Salat

- 1 romaine salat hovede og/eller grønkål
- 20 cherrytomater
- 250 g kyllingebryst + lidt olie, salt og peber

Dressing

- 15 g parmesanost
- 1 æggeblomme
- 1 spsk. limesaft eller citrønsaft
- 1 spsk. balsamico
- 1 lille sardin (måler 4 cm ca.)
- 1,5 kviste frisk rosmarin
- 1/2 dl olie

Croutonner

- 1 bolle eller 2 skiver brød (må gerne være lidt tørt)
- 1-2 fed hvidløg
- 1/2 tsk. salt
- 1/3 dl olie

Sådan gør du

1. Start med at skylle og snitte salaten og tomaterne, kom det i en skål
2. Bland dressingens ingredienser sammen med at komme det hele i en blender eller minihakker og kør det rundt
3. Vend dressingens ingredienser rundt i salaten
4. Svits kyllingen af på en pande med lidt olie, drys med salt og peber – og kom det ned til salaten
5. Lav croutonerne ved at komme lidt olie på panden, skær bollen i mindre stykker og kom dem på panden, drys med salt, riv hvidløg og kom ved. Vend brødene til de er godt sprøde. Kom dem oven på salaten