



Bildet kan avvike fra oppskriften.



Cæsarsalat med kylling, bacon og nystekte bagetter

Bagetter

1 pakke grove bagetter

Stekt bacon og kylling

150 g baconterninger

300 g skivet kyllingfilet

Cæsarsalat

1 stk hjertesalat

½ stk rødløk

1 stk tomat

1 stk Grana Padano

1 pakke cæsardressing

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Bagetter:** Stek bagettene som anvist på pakken.
- 3 **Stekt bacon og kylling:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek baconet i omtrent 4–5 minutter, til det er sprøtt. Legg baconet på et kjøkkenpapir, og la det renne litt av seg. Stek kyllingen i samme stekepanne i omtrent 4–5 minutter, eller til den er gjennomstekt. Krydre med litt salt og pepper.
- 4 **Cæsarsalat:** Skyll og tørk salaten, kutt den i strimler, og legg den over på et stort serveringsfat. Skrell og kutt rødløken i tynne strimler. Kutt tomaten i terninger. Fordel grønnsakene på salaten.
- 5 **Cæsarsalat, fortsettelse:** Fordel kyllingen og baconet over salaten. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern, og topp salaten med osten og litt av cæsardressing. Del bagettene i mindre biter. Bland salaten rett før servering, og server resten av dressing og bagettene til retten.



Tips!

Lag krutonger i stedet! Kutt brødet i terninger, drypp over litt olje, og krydre med salt og pepper. Stek brødterningene i ovnen ved 180 grader i omtrent 10 minutter, til de er gylne og sprø. Topp salaten med krutongene.