



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min 👤 2 porsjoner

GL 068_2

Salat med bacon, bløtkokte egg, krutonger og Grana Padano

Bløtkokte egg
4 stk egg

Blandet salat
1 stk tomat
1 stk hjertesalat
½ stk rødløk
1 stk Grana Padano
½-1 pakke cæsardressing

Sprøstekt bacon og krutonger
2 stk rustikke multibrød
150 g baconterninger

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Bløtkokte egg:** Kok eggene i 7–8 minutter. Avkjøl de ferdigkokte eggene i kaldt vann.
- 2. Blandet salat:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Skyll og kutt hjertesalaten i grove biter, og skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Bland sammen grønnsakene i en stor serveringsskål.
- 3. Sprøstekt bacon og krutonger:** Kutt multibrødene i terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i 4–5 minutter, eller til det er gyllent. Legg baconet over på en tallerken, og stek brødterningene i baconfettet i 2–3 minutter, eller til de har fått litt farge (se tips).
- 4. Blandet salat, fortsettelse:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Skrell og del eggene i båter. Bland halvparten av cæsardressingene inn i grønnsakene fra punkt 2, og topp salaten med eggebåtene, baconet og Grana Padano-osten. Server krutongene og resten av cæsardressingene ved siden av.
- 5. God middag!**

TIPS!

I stedet for å lage krutonger av multibrødene, kan du varme dem i ovnen på 220 grader i 3–4 minutter.