



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min    👤 2 porsjoner

GL 036\_2

# 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  
½ pakke cæsardressing

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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.