



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grillet cæsar salat med kylling og croutoner

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge

1 stk brød
300 (420)* g kyllingeinderfilet
½ fed hvidløg
2 spsk mayonnaise
¼ tsk dijon sennep
½ tsk fiskesauce
½-1 spsk citronsaft
1½ stk hjertesalat
2 pakker tanelli ost

Det skal du have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 175°C (Varmluft).
2. **Croutoner:** Skær brødet i tern på ca. 2x2 cm. Vend dem med lidt olivenolie. **Grill:** Kom brødternene i en alubakke og grill på indirekte varme i ca. 20 min. under låg. Vend dem undervejs. **Ovn:** Fordel dem på en bageplade og bag i ca. 15-20 min. til de er gyldne og sprøde.
3. **Kylling:** Krydr kyllingen med salt og peber. **Grill:** Pensl med lidt olie og grill på direkte varme 2-3 min. på hver side. **Pande:** Varm en (grill)pande op med lidt olie. Steg lige som på grillen.
4. **Dressing:** Pil og pres hvidløg. Rør det sammen med mayonnaise, sennep, fiskesauce, 1 spsk olivenolie, lidt salt og peber. Smag til med citronsaft lidt ad gangen, så den ikke bliver for syrlig.
5. **Salat:** Del salaten i halve eller kvarte, hvis de er meget store. Skyl dem og tør grundigt, brug evt. en salatslynge. Pensl dem med olivenolie og drys med lidt salt. **Grill:** på direkte varme ca. 2 min. på hver af skærefladerne. **Pande:** Varm panden op på høj varme og steg salaten som på grill.
6. **Anret:** Læg salaten på tallerknerne og dryp dressingen over. Kom croutoner og kylling på. Riv osten over hele retten.