



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Blandet 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 cæsardressing inn i grønnsakene fra punkt 2, og topp salaten med eggebåtene, baconet og Grana Padano-osten. Server krutongene og resten av cæsardressing ved siden av.



TIPS!

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