



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rask cæsarsalat med kylling, Grande Premium og krutonger

Kylling

320 g utbenet kyllinglår
u/skinn

Raske krutonger

2 stk rustikke multibrød

Cæsarsalat

½ stk rødløk
1 stk hjertesalat
1 stk agurk
1 stk tomat
1 pakke cæsardressing

Topping

1 pakke revet Grande
Premium

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Kylling:** Skjær kyllingen i biter. Behold fettene på, det smelter i pannen og gir god smak. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 5–6 minutter, og krydre med litt salt og pepper.

3. **Raske krutonger:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken, eller ha dem i brødristeren. Kutt de ferdigstekte multibrødene i terninger (se tips).

4. **Cæsarsalat:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Legg rødløken i kaldt vann, og la den ligge til du er ferdig med resten av grønnsakene, da blir den litt mildere. Skyll, tørk og grovhakk hjertesalaten. Skyll agurken og tomaten. Kutt agurken i terninger og tomaten i båter. Bland sammen rødløken, hjertesalaten, agurken og cæsardressing i en salatbolle.

5. **Topping:** Topp salaten med kyllingen, tomatbåtene, den revne Grande Premium-osten og krutongene.



TIPS!

Kutt brødene i terninger, vend dem i litt olje salt og pepper, og fordel dem på et stekebrett med bakepapir. Stek krutongene i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til de er gyldne og sprø.