



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Cæsar salat med falafel og bolsjebeder

Det skal du bruge

1 stk brød
300 g falafel
½ fed hvidløg
2 spsk mayonnaise
¼ tsk dijon sennep
½ tsk fiskesauce
½-1 spsk citronsaft
1½ stk hjertesalat
1 stk bolsjebede
1 pk tanelli ost

Det skal du have

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

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 180°C (Varmluft).
2. **Croutoner:** Skær brødet i tern på ca. 2x2 cm. Kom dem på en bageplade og vend med lidt olivenolie. Bag dem ca. 15-20 min. til de er gyldne og sprøde. Vend dem undervejs.
3. **Falafel:** Kom falaflerne i ovnen med croutonerne, når der er ca. 12 min. tilbage af tilberedningstiden.
4. **Cæsar 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:** Skyl salaten og tør den grundigt, brug evt. en salatslynge. Riv bladene i lidt mindre stykker. Skræl bolsjebede og skær i tynde skiver, brug evt. et mandolinjern eller en tyndskræller. Bland dem med salaten.
6. **Anret:** Vend salaten med dressing og kom croutonerne på. Bræk falaflerne i 2-3 stykker og kom dem ovenpå salaten. Skær osten i tynde flager og fordel på på toppen.



TIPS!

Du kan rive osten på et groft rivejern istedet for at skære i flager.