



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Snabb caesarsallad med kyckling, matvete och parmesan

Caesardressing

Dijonsenap ½ msk

🏠 Äggula 1 st

🏠 Vitlök ½ klyfta

🏠 Olivolja 1 msk

🏠 Vitvinsvinäger ½ msk

🏠 Vatten 1 msk

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Caesarsallad

Matvete 125 g

Bananschalottenlök 1 st

Tomat 2 st

Romansallad ½ st

Riven parmesan 50 g

Stekt kyckling

Minutfilé 330 g

🏠 Salt 1 krm

🏠 Svartpeppar

🏠 Olivolja

1. Koka matvete enligt anvisning på förpackningen.

2. **Caesardressing:** Lägg äggula, pressad vitlök, olivolja, dijonsenap, vitvinsvinäger, vatten, salt och nymald svartpeppar i en skål. Blanda väl.

3. Skiva bananschalottenlök tunt. Grovhacka tomat. Bryt romansallad i mindre bitar.

4. **Stekt kyckling:** Krydda minutfilé med lite salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek minutfilén hel ca 3 min per sida, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C). Skiva upp kycklingen servering.

5. Blanda nykokt matvete, bananschalottenlök, tomat, romansallad och dressing i en salladsskål.

6. Servera salladen toppad med stekt kyckling och riven parmesanost.