



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegetarisk ceasarsallad med kapris och vitlöksstekt portabello

Krutonger

- Surdegsguquette ½ st
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt

Vitlöksbröd

- Surdegsguquette ½ st
- 🏠 Olivolja ½ msk
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Vitlök 1 klyfta

Ceasardressing

- Kapris ½ burk
- Quattrocento 100 g
- Matyoghurt 1 dl
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

Vitlöksstekt portabello

- Portabello 150 g
- 🏠 Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Smör 1 msk
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

Sallad

- Romansallad 1 st
- Tomat 1 st
- Kapris ½ burk

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Krutonger:** Tärna surdegsguquette. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och salt.
3. **Vitlöksbröd:** Dela surdegsguquette på längden och lägg på plåten med krutongerna. Ringla över olivolja och strö på lite salt. Rosta högt upp i ugnen ca 10 min, tills brödet fått fin färg. Halvera vitlöksklyftan och gnid in snittytan på det rostade brödet.
4. **Ceasardressing:** Häll av kapris. Grovriv quattrocento. Lägg hälften av den rivna osten i en mixerbunke. Tillsätt matyoghurt, kapris, salt och lite nymald svartpeppar. Mixa slätt.
5. **Vitlöksstekt portabello:** Skiva portabello och vitlök. Hetta upp smör i en stekpanna och fräs portabello, vitlök, salt och lite nymald svartpeppar ca 4 min.
6. **Sallad:** Bryt romansallad i mindre bitar och klyfta tomat. Lägg i en salladsskål och blanda med ceasardressing, kapris, resten av osten och krutonger (spara några till servering).
7. Toppa ceasarsalladen med vitlöksstekt portabello och resten av krutongerna. Servera med vitlöksbröd.