



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Caesarsallad med färdiggrillad kyckling, bacon, krutonger och parmesan

Caesarsallad

Parmesanost 1 bit
Romansallad 1 st
Caesardressing 1 förp
🏠 Svartpeppar

Till servering

Surdegspavé 2 st
Tärnat bacon 1 förp
Krutonger 1 förp
Skivad kycklingfilé 1 förp

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. Tillaga surdegspavé enligt anvisning på förpackningen.
3. Hetta upp en stekpanna utan fett. Tillsätt tärnat bacon och stek tills den är knaperstekt. Låt rinna av på lite hushållspapper.
4. **Caesarsallad:** Finriv parmesanost. Bryt romansallad i bitar och lägg i en rymlig salladsskål. Blanda med caesardressing och riven parmesanost. Krydda med lite nymald svartpeppar.
5. Lägg upp caesarsallad i tallrikar. Toppa med bacon, krutonger och skivad kycklingfilé. Servera med surdegspavé.