



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Blandet salat med sprøstekt bacon, bløtkokte egg, brødkrutonger og Grana Padano

Bløtkokte egg

4 stk egg

Blandet salat

1 stk tomat
1 stk hjertesalat
½ stk rødløk
1 stk Grana Padano
½–1 pakke
cæsardressing

Sprøstekt bacon og krutonger

2 stk rustikke multibrød
150 g baconterninger

🏠 olje

- 1 Bløtkokte egg:** Kok eggene i 7–8 minutter. Avkjøl de ferdigkokte eggene i kaldt vann.
- 2 Blandet salat:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Skyll og kutt hjertesalaten i grove biter, og skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Bland sammen grønnsakene i en stor serveringsskål.
- 3 Sprøstekt bacon og krutonger:** Kutt multibrødene i terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i 4–5 minutter, eller til det er gyllent. Legg baconet over på en tallerken, og stek brødterningene i baconfettet i 2–3 minutter, eller til de har fått litt farge (se tips).
- 4 Blandet salat, fortsettelse:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Skrell og deleggene i båter. Bland halvparten av cæsardressing inn i grønnsakene fra punkt 2, og topp salaten med eggebåtene, baconet og Grana Padano-osten. Server krutongene og resten av cæsardressing ved siden av.
- 5** God middag!

Tips fra kokken: I stedet for å lage krutonger av multibrødene, kan du varme dem i ovnen på 220 grader i 3–4 minutter.