



Oppskrift

## Cæsarsalat med kylling



Sprø og frisk Cæsarsalat med kyllingfilet og sø kyllingbacon.

1

Slik gjør du

Til denne retten kan du bruke PRIOR kyllingfilet, ferdig strimlet kyllingfilet eller biter av kyllingfilet.

Krydre kyllingen med salt og pepper.

Varm en mellomstor stekepanne med litt olje. Stek kyllingen gyllen på begge sider over høy varme.

Senk temperaturen til lav varme, dekk filetene løst med et «lokk» av aluminiumsfolie og stek videre i 12-15 minutter.

Snu kyllingen underveis i steking. Steketiden vil variere med størrelsen på fileten.

La kyllingen få hvile i minst 5 minutter før du skjærer den i jevne skiver.

Bruker du kyllingfilet i biter eller strimler kan du krydre de med salt og pepper - for så å steke dem gylne over høy varme i en stekepanne med litt olje.

## 2

Legg baconet på et stekebrett med bakepapir. Stek det gyllent og sprøtt i ovn ved 180 grader.

## 3

**Slik lager du dressing**

Visp eggeplommer, sennep, hvitløk og sitronsaft sammen i en bolle.

Visp inn oljen i en tynn stråle mens du visper energisk. Begynn forsiktig med noen dråper olje og øk etter hvert som dressingen tykner. Dressingen skal bli tykk som en majones.

Bland inn yoghurt og en liten håndfull revet parmesan.

Smak dressingen til med Worcestershiresaus, salt og kvernet pepper.

## 4

Rens, vask og tørk salaten.

Snitt salaten i grove strimler, eller del den i små kløfter.

## 5

Bland salaten med litt av dressingen (ev gni salaten inn med litt dressing).

Anrett salat på tallerkener eller et fat.

Legg på kylling skåret i skiver og bacon delt i biter.

Dryss over krutonger og parmesanost (revet eller høvlet i tynne skiver).

Topp med litt ekstra dressing og pynt med syltet rødløk, spirer eller grovhakkede urter hvis ønskelig.

## Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet 425g Enh

Kyllingbacon Skivet 140g Enh

## Ingredienser

### Du trenger

PRIOR Kyllingfilet 425 g

Prior kyllingbacon 4 skiver

Hjertesalat 2 stk

Parmesan (revet)

Smør eller olje til steking

Spirer

### Dressing

Eggeplomme 2 stk

Dijonsennep 1 ts

Hvitløksfedd 1-2 stk

Nøytral olje 1,5 dl

Sitronsaft 2 ss

Yoghurt naturell 2-3 ss

Worcestershire-saus

Salt & Pepper

Krutonger God håndfull

### Allergener

Melkeprotein inkl laktose

- Soya
- Egg
- Sennep
- Gluten