

Oppskrift

## Cæsarsalat-blings med kyllingfilet og bacon



1

Cæsarsalat-dressing

Finhakk eller mos ansjosfiletene. Ha i en bolle med eggeplommer, most hvitløk, sennep, sitronsaft, worshestershiresaus og finrevet parmesan. Visp godt sammen og pisk inn olivenolje til en kremet dressing. Smak til med pepper og ev. sennep og sitron.

2

Pensle brødkivene med olje og grill på begge sider. Stek bacon sprøtt i en varm panne. Del salat i biter, avokado og kylling i skiver.

3

Smør skivene med cæsarsalat-dressing og legg salat, avokado, kylling, løk, stekt bacon og høvlet parmesan på den ene skiven og topp med den andre. Del i to og server.

## Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Sousvide 5x750g Fr Enh



# Ingredienser

Landbrød	2 skiver
Olivenolje	2 ss
Gilde bacon stekt	2-4 skiver
Romanosalatblader	2 stk
Avokado	0,5 stk
Prior Kyllingfilet sousvidekokt	1 stk
Rødløk, ringer	
Parmesan, høvlet	
<b>Cæsarsalat-dressing</b>	
Ansjosfileter	4 stk
Eggeplommer	2 stk
Hvitløksfedd, most	1 stk
Dijonsennep	1 ts
Worchestershiresaus	8 dråper
Sitron	1 stk
Olivenolje	4-6 ss
Salt og pepper	
Parmesan, finrevet	100-150 g