

Oppskrift

Cæasarsalat med kalkun, bacon og tahinidressing



1

Bacon

Stek bacon i ovnen på 180 °C, til gyllen og sprø. Knekk i biter.

2

Kalkunfilet sousvidekokt

Riv kjøttet i munnfullstore biter.

3

Asparges

Knekk av og kast den nederste delen på stilkene. Høvle strimler av aspargesen og legg i iskaldt vann før montering.

4

Tahinidressing

Ha tahini, sitronsaft, hvitløk, olje, yoghurt, pecorino, salt, kajennepepper og litt av vannet i en liten blender og kjør til er jevn krem. Tilsett mer vann til ønsket konsistens.

5

Krutonger

Bryt litt grove biter fra brødet, vend inn med litt olivenolje og fint revet parmesan og legg på stekebrett. Dryss over salt og bak på 180 ° til gylne og lett sprø.

6

Salat

Riv av blader og legg på salatfat. Plasser resten av ingrediensene og drypp over litt av dressingen. Strø over litt karse og server resten av dressingen ved siden av.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet m/Skinn 3xca 1,8kg Fr Pk



Bacon u/Svor Skivet Pk



Ingredienser

Prior Kalkunfilet sousvidekokt 300 g

Gilde Bacon skivet 150 g

Big Butter salat 100 g

Asparges 8 stk

Tahinidressing

Tahini 0,5 dl

Sitronsaft 0,5 dl

Hvitløksfedd 1 stk

Olivenolje 3 ss

Yoghurt naturell 1 ss

Pecorino Romano eller parmesan 2 ss

Flaksalt 0,5 ts

Kajennepepper 0,25 ts

Kaldt vann 0,5 dl

Krutonger

Landbrød 2 skiver

Olivenolje

Parmesan 20 g

Tahinidressing

Krutonger

Salt	
------	--