



CAESARSALAT MED SPIDSKÅL

4 PERSONER

Caesarsalat er en eviggyldig klassiker, som vi her har gjort en smule mere mættende med dejligt spidskål. Vi har brugt to slags spidskål for farvens skyld, men du kan sagtens nøjes med en

INGREDIENSER

- 4 kyllingebrystfileter
- 1/4 rød spidskål
- 1/2 grøn spidskål
- 50 g parmesan
- 2 skiver daggammelt surdejsbrød
- 1 kvist rosmarin
- 6 spsk. olivenolie

DRESSING

- 4 spsk. mayonnaise
- 4 ansjosfileter
- 1 tsk. sennep
- 1 fed hvidløg
- 1 tsk. hvidvinseddike
- 4 spsk. olivenolie

TILBEREDNING

Drys kyllingebryst med salt og peber og steg i olie på panden. Brug evt. en grillpande, så de får flotte striber.

Skær imens rødt og hvid spidskål i fine strimler og parmesanen i flager.

Skær brødet i små firkanter.

Kom olivenolien på en pande og læg rosmarinkvisten ned i olien. Lad den syde lidt, imens du tilsætter salt. Kom rugbrødsfirkanterne op i olien og steg ved god varme.

Tag kvistene af panden og lad dem tørre på køkkenrulle.

Blend alle ingredienserne til dressingen og smag til med salt. Vend spidskålen heri.

Anret salaten med spidskålen nederst, og top med kylling, croutoner og parmesanflager.

TIP: Ansjoser giver en dejlig salt smag til dressinger og er et godt match til salater med kylling.

