



CÆSAR SANDWICH MED UDBENET KYLLINGELÅR, BACON OG AVOCADO

4 PERSONER

Cæsarsalat er en klassiker med saftig kylling, sprøde brød croutoner, parmesan og frisk salat. Her er klassikeren vendt lidt på hovedet og i stedet blevet til en sandwich - med alle de velkendte smage fra cæsarsalaten, samt lidt bacon og avocado. Udbenet kyllingelår med sprødt skind giver masser af smag til sandwichen, og det saftige stykke kylling passer perfekt til denne mættende sandwich.

INGREDIENSER

KYLLING

4 stk. udbenet kyllingelår med skind
1 tsk. salt
Friskkværnet sort peber

SANDWICH

8 skiver sandwichbrød
25 g blødt smør (kan udelades)

1 blade romaine salat
4 blade raddicio salat
8 skiver bacon
1 avocado
1 lille rødløg

DRESSING

1 dl mayonnaise
1 dl creme fraiche
1 spsk. æblecidereddike
1 spsk. finthakket frisk rosmarin
1 tsk. fintrevet citronskal
100 g parmesan

TILBEREDNING

KYLLING

Gnid udbenet kyllingelår med salt og peber på begge sider og steg kødet på grillen til det er gennemstegt og skindet er sprødt, ca. 20 minutter. Tilberedningstiden kan variere meget og er afhængig af, hvor varm grillen er, så tjek altid at kyllingen er gennemstegt.

SANDWICH

Smør brødsiverne med et tyndt lag smør og grill dem ganske kort, til de tager lidt farve og bliver sprøde.

Del salatbladene i mindre stykker, og steg bacon sprøde enten på en pande eller på grillen. Skær avocado i skiver på langs og rødløg i tynde skiver.

DRESSING

Rør mayonnaise, creme fraiche, æblecidereddike, rosmarin og fintrevet citronskal. Riv parmesanen fint og rør den i dressingen.

SERVERING

Læg sandwichen sammen af 2 skiver brød smurt

med dressing, og læg salatblade imellem. Læg herpå kyllingen, samt bacon, avocadoskiver og rødløg.

TIP:

Er tiden ikke til en hjemmelavet dressing, så kan dressingen erstattes af en færdiglavet cæsarsalad dressing, evt. rørt med lidt mayonnaise og fintrevet parmesan, for at gøre den lidt tykkere.

Sandwichen smager også dejligt med tomatskiver i stedet for avocado.

Prøv at grille kyllingen med parmesan, for at få ekstra intens parmesansmag: Fordel fintrevet parmesan på skindsiden af det udbenede lår og steg det ved indirekte varme med skindsiden op, indtil kødet er gennemstegt.