



CRISPY CÆSAR SALAT MED NEM FILET

2 PERSONER

Opskriften er udviklet af: [tutti_mad](#)

INGREDIENSER

1 pk. Nem filet
1 æg
4 spsk. olivenolie
Ca. 50 g pankorasp
2 stk. hjertesalat
30 g revet parmesanost i tynde skiver
Lidt groft salt

BRØDCROUTONER:

5 skiver toastbrød
3 spsk. olivenolie
1 tsk. hvidløgssalt

DRESSING:

50 g crème fraiche 18%
20 g mayonnaise
1 1/2 spsk. fint revet parmesanost
Et lille nip dijonsennep
Et par dråber citronsaft
Et lille presset hvidløgsfed (evt. et halv hvidløgsfed)
Salt og peber

TILBEREDNING

Tænd ovnen på 220 grader varmluft. Skær toastbrød i tern og kom dem i en skål. Fordel olivenolie og hvidløgssalt udover og vend det godt rundt. Kom brødtern på en bageplade beklædt med bagepapir og bag dem i ovnen i 18-20 minutter. Husk at vende brødtern rundt undervejs.

Slå æg ud i en skål og rør godt med en gaffel. Kom pankorasp på en tallerken. Vend først kyllingefileterne i ægget og derefter i pankorasp. Kom olivenolie på en pande og varm op. Steg kyllingefileterne i 3 minutter på hver side. Drys med groft salt undervejs. Lad dem køle lidt af.

Skyl hjertesalat og pluk det i stykker. Bland ingredienserne til dressingen sammen i en lille skål - husk at smage til. Vend dressingen i salaten og fordel det på en tallerken eller i en pæn skål. Skær den lune kyllingefilet i de ønskede skiver og fordel den i salaten. Drys med brødcroutoner og parmesanskiver.

