



Nordisk Cæsarsalat

Klassiker blandt salater. Du kan evt. skifte de røgede sild ud med røget makrel.



Bedøm opskrift



45 min



Maj – Okt



Dagligt grønt



Lav på laktose

Ingredienser

4 pers.

300-400 g romainesalat

2 røgede sild

30 g Vesterhavsost eller parmesanost

RugbrødscROUTONER

150 g rugbrød med skorpe

1½ spsk koldpresset rapsolie

Blade fra 4 timianstilke eller kruspersille

Salt og friskkværnet peber

Dressing

3 spsk smagsneutral olie

3 spsk koldpresset rapsolie

1 æggeblomme (pasteuriseret)

1 spsk æbleeddike

Et lille bundt purløg – eller ramsløg

Salt og friskkværnet peber

Opskrift og foto er venligst udlånt fra bogen Suveræn Surprice af Tina Schefterlowits

Tilberedning

- 1 Æggeblomme og olie skal have stuetemperatur. Hæld de to slags olie sammen i en lille kande. pisk æggeblomme, eddike og salt sammen i en skål, tilsæt olien i en tynd stråle under piskning, så du får en luftig majonæsedressing. Tilsæt finthakket purløg eller ramsløg og smag til med salt og peber.
- 2 Bræk salaten i mundrette stykker, skyl og tør den grundigt.
- 3 Skær hovedet af fisken, skær den op på langs og læg den med skindsiden nedad. Fjern omhyggeligt alle ben, vend den om og bank let på skindsiden med en kniv. Fjern skindet ved at trække det af fra halen og opefter. Del fiskekødet i mindre stykker.
- 4 Skær rugbrødet i tern på ca. 1 x 1 cm. Varm olien på en pande, kom rugbrød, timianblade, salt og peber på og rist ved middel varme under omrøring i 5-10 minutter til terningerne er sprøde.
- 5 Vend salat og dressing, anret i portioner, fordel sildestykkerne over salaten, drys med croutoner og riv osten over.

