



**Romaine salad a la Caesar**

Cæsar salat er altid et hit – prøv denne usædvanligt lækre, fyldige udgave med kyllingebryst og avocado. En super lækker frokostsalat.



Bedøm opskrift



30 min



Apr – Okt



Dagligt grønt

## Ingredienser

4 pers.

4 skiver brød, f.eks. Ciabatta

1 spsk olivenolie.

2 stk kyllingebryst, ca. 350 g

Salt og peber

2 tsk olivenolie.

1 stort Romainesalat eller 2 mindre

2 avocado

### Dressing

8 spsk cremefraiche 9%

1 fed knust hvidløg

2 hakkede eller mosede ansjosfileter

5 spsk reven parmesanost

1 lille bdt purløg

1 lille snittet rødløg

*Opskrift og styling: Udviklet af Vibeke Lehn*

*Foto: Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Skær brødkiverne i lidt store, grove stykker, bred dem på en plade med bagepapir, pensl dem med olie og drys evt. lidt flaget salt på. Bag brødcroutonerne gyldne i ovnen ved 200° varmluft.
- 2 Dup kyllingekødet tørt, drys salt og peber på og steg det gyldent ca. 4 minutter på hver side. Lad det afkøle og riv eller skær det i lidt grove stykker.
- 3 Riv eller skær salaten i mundrette stykker.
- 4 Flæk udsten og skær avocadokødet i både.
- 5 Rør alle ingredienser til dressingen sammen og smag den godt til med groftkværnet peber – husk, at både ost og ansjos salter en del i sig selv.
- 6 Anret ingredienserne til salaten i en flot stor bunke, dryp dressingen over – og drys med pur- og rødløg.

