



Cæsarsalat

Lad dig ikke skræmme af, at der er sardeller i dressingen - den kommer ikke til at smage af fisk. Sardellerne giver bare salt dybde og karakter til smagen samtidig med, at de salter dressingen.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

4 pers.

Salat

2 lille romainesalat eller de inderste sprøde blade fra 3-4 hovedsalat

100 g bacon

olivenolie

2 håndfulde hvedebrød skåret i grove tern

lidt hvidløg

Dressing

75 g parmesan

2 pasteuriseret æggeblommer

2 spsk æblecidereddike

2 spsk citronsaft

2 sardeller (kan udelades)

½ spsk finthakket, frisk rosmarin

1 dl rapsolie

1 dl olivenolie

Desuden

80 g høvlet parmesan

8 sardeller (kan udelades)

havsalt

friskkværnet peber

Opskrift og styling: Er venligst udlånt fra bogen "Claus Meyers Salatværksted"

Tilberedning

- 1 Skyl og del romainesalaten i mindre stykker, og kør dem tørre i en salatslynge.
- 2 Skær bacon i tynde skiver, og steg dem sprøde ved svag varme på en pande med lidt olie.
- 3 Sigt stegefedtet over hvedebrødet sammen med en knivspids revet hvidløg og lidt salt, og vend det hele grundigt sammen.
- 4 Rist brødternene langsomt på panden, til de er blevet til helt sprøde croutoner.
- 5 Skær parmesan i grove stykker, kom dem i en foodprocessor, og kør dem ved højeste hastighed sammen med æggeblommer, de syrlige safter, sardellerne og rosmarinen, til massen er homogen.
- 6 Bland de to olier i en hældekanne, og kør olien ned i ostemassen i en tynd stråle, til al olien er brugt, og du har en cremet dressing.
- 7 Vend romainesalaten med dressing, høvlet parmesan og eventuelt sardeller, og drys med croutoner og sprød bacon.
- 8 Servér cæsarsalaten med det samme.



Tip

Gør salaten ekstra mættende ved at stege et kyllingebryst, skære det i tynde skiver, og vende brystet med resten af ingredienserne, mens det stadig er lunt. Den version af cæsarsalaten er lidt af en frokostbestseller

