

CAESARSALLAD

4 portioner

Kyckling

700 g majskycklingbröst
smör till stekning
salt, peppar

Dressing

1 stor vitlösklyfta
3 sardellfiléer
2 dl majonnäs
1 tsk fransk senap
50 g riven parmesanost
1/2 pressad citron
Worcestersås och tabasco
salt, peppar
3 krukor romansallad

Garnering

50 g hyvlad parmesan
1 dl brödkrutonger (se recept på fiskgryta)

Stek majskycklingen i smöret. Salta och peppra.

Pressa vitlösklyftorna i en bunke. Lägg i sardellerna, mosa dem och lägg ner övriga ingredienser till dressing. Låt stå en stund så att smakerna hinner mogna.

Skölj salladen och riv den i grova bitar. Blanda med dressing.

Lägg salladen på fyra tallrikar. SKär kycklingen i bitar och lägg några bitar på varje tallrik.

Strö hyvlad parmesan och brödkrutonger över.

