

Oppskrift

Klassisk cæsarsalat med ytrefilet



Denne cæsarsalaten er klassisk med cæsardressing, kruttonger og parmesan. Men det er liten vri. i denne oppskriften bruker vi sunn og mager ytrefilet av svin i stedet for kylling. Nam!

1

Begynn med å sette ytrefileten i ovnen

Ovnsbak kjøttet i ovnen på 200 grader i 12 min. Eventuelt kan du heller brune det i stekepannen med litt smør før det legges tilbake i en aluminiumsform og ettersteskes i ovn på 200 grader i 7-8 min.

2

Lag Cæsardressing

Ha eggeplommene i en smal og høy bolle, et mikseglass som tilhører stavmikseren er perfekt! Rasp hvitløken og ha den oppi. Tilsett sennep, sitron, ansjos, kapers parmesan og oljene. Plasser stavmikseren i bunnen av glasset/bollen, start den og løft den sakte opp mot overflaten. Den blir nå en tykk saus! som ligner på majones i konsistens. Smak til med salt og pepper.

3

Lag kruttonger

Riv opp brødet i små biter og stek dem gylne i litt smør eller olje i en stekepanne. Du kan også kjøpe ferdige kruttonger i butikken.

4

Lag salaten og server

Ta vekk rota fra salatbladene og vask salaten. Ha salaten i en stor bolle. Hell over dressingen og bland godt sammen. Bruk gjerne hendene så alt blir dekket!

Server salaten med magert ytrefilet av svin, bacon, kruttonger, pinjekjerner og urter.

Ingredienser

Dressing

Gilde ytrefilet av svin

Dressing

Gilde Stjernebacon	140 g
Eggeplomme	2 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Dijonsennep	1 ts
Ansjosfilet	2 stk
Sitronsaft	1 ss
Kapers	2 ss
Parmesan (revet)	50 g
Nøytral olje	1,5 dl
Olivenolje	0,5 dl
Salt & Pepper	
Rødløk	1 stk
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	
Pinjekjerner	1 håndfull
Hjertesalat	4 blader
Brød	2 skiver

Allergener

- Egg
- Sennep
- Fisk
- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten