

CÆSARSALAT



Cæsarsalat

Tilberedning

Steg hash brown-bidderne i friture i 3-5 minutter ved 175 °C eller i ovn i 15-20 minutter ved 220 °C. Krydr kyllingebrystet, og steg det på en pande med rapsolie. Lad det køle af, og skær det i tynde skiver.

Dressing

Bland alle ingredienser i en høj skål, og blend dem med en håndblender. Smag dressingen til med salt, peber og citronsaft. Skær romainesalat i mundrette stykker. Hæld den i en skål med den fint hakkede peberfrugt.

Tip

Bland dressingen i salaten, og hæld op i mindre skåle. Læg til sidst de stegte hash browns ovenpå.

Ingredienser (Personer: 10)

- | 780 g [Røsti Bites](#) (6 stk. pr. person)
- | 1 kg kyllingebryst
- | salt, peber
- | 30 ml rapsolie

Dressing

- | 15 g hvidløg



- | 50 ml mælk
- | 150 g crème fraîche
- | salt, peber
- | 30 ml citronsaft
- | 1,5 kg romainesalat
- | 400 g peberfrugter, røde

Del vores passion for kartofler