Cæsarsalat med kylling og bacon

Ingredienser



Kylling:
♥ 3 kyllingbryst (gjerne brystfilet med skinn)
♥ 2 ss olivenolje
♥ kvernet salt og pepper

Bacon:
♥ 200 g bacon i skiver

Krutonger:
♥ 4 skiver loff eller lignende
♥ 4 ss olivenolje
♥ 2 ts maldonsalt
♥ 1 ss tørkede urter
♥ 1 ts hvitløkspulver

Cæsardressing (uten ansjos):
♥ 2 eggeplommer
♥ 1 ts dijonsennep
♥ 0,5 sitron, presset saft
♥ 1 fedd hvitløk
♥ 2 dl rapsolje (eller annen nøytral olje)
♥ 40 g finrevet parmesan
♥ kvernet salt og pepper

Salat:
♥ 1 romanosalat

♥ 50 g parmesan i flak

Fremgangsmåte

Kylling:
Krydre kyllingbrystene godt med kvernet salt og pepper på begge sider. Ha olivenolje i en stekepanne og varm opp pannen godt. Legg kyllingbrystene i pannen med skinnsiden vendende ned. Stek kyllingbrystene i et par minutter så de får en god stekeskorpe. Snu kyllingbrystene og sted dem i et par minutter på den andre siden også.

Legg de brunede kyllingfiletene i en ildfast form. Dekk til med aluminiumsfolie. Sett formen i stekeovnen ved 180°C og stek kyllingen i ca. 15 minutter avhengig av tykkelse (bruk gjerne steketermometer, og da skal kjernetemperaturen på kyllingfiletene ligger på ca. 68°C). Ta kyllingfiletene ut av ovnen og la de hvile i minst 5 minutter før du skjærer dem i skiver.

Bacon:
Skjær baconskivene over på midten. Legg de halve skivene utover en bakepapirdekket stekeplate. Stek bacon midt i ovnen ved 180°C i ca. 15 minutter, til det er gyllende og sprøtt. Legg de stekte baconbitene på kjøkkenpapir for å fjerne overflødig fett.

(Du kan alternativt steke baconskivene i tørr stekepanne.)

Krutonger (se eget innlegg **HER**):
Skjær brødet i terninger. Prøv å skjær bitene noenlunde like store. Fordel brødbitene utover i en langpanne. Fordel over olivenolje og dryss over flaksalt, urter og hvitløkspulver. Vend rundt på brødbitene slik at de alle blir jevnt og godt dekket av olje, salt og krydder.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca. 10–15 minutter. Vend litt rundt på dem med en stekespade underveis i stekingen. Krutongene er ferdige når de er gylne og sprø.

Cæsardressing (uten ansjos):
Ha eggeplommer, dijonsennep, sitronsaft og knust hvitløksfedd i en smal og høy beholder (beregnet til stavmikser). Kjør dette raskt sammen med stavmikser.

Hell så i litt og litt av oljen mens du kjører i vei med stavmikseren hele tiden. Ta noen pauser med oljen, og la stavmikseren kjøre litt ekstra mellom hver gang du heller i oljen. Det er viktig at oljen innarbeides gradvis inn på denne måten, ellers kan blandingen skille seg. Etter hvert vil du se at det danner seg en tykk, lysegul majones.

Ha majonesen over i en skål. Tilsett finrevet parmesan. Smak til med eventuelt litt mer salt, pepper og sitronsaft. Juster tykkelsen på dressingen med litt varmt vann dersom du synes den er for tykk.

Salat:
Skyll salatbladene og skjær dem i store biter. Vend salatbladene sammen med omtrent halvparten av dressingen. Ha litt varmt vann i den delen av dressingen hvis du synes den er for tykk (se tips).

Ha salatbladene med dressingen over på et stort fat eller porsjonstallerkener.

Fordel over kyllingbiter, bacon og krutonger. Høvle parmesan til flak (bruk ostehøvel eller liten kniv) og dander over salaten.

Ha over ekstra cæsardressing, kvern over litt salt og pepper, og server resten av dressingen ved siden av.

Tips

♥ Cæsarsalat skal helst lages med romanosalat, men har du ikke det, kan du bruke hjertesalat eller isbergsalat.

♥ Jeg pleier å lage Cæsardressingen uten ansjos. Dersom du har lyst til å lage dressingen med ansjos, kan du mose 2 ansjosfilet med stavmikseren sammen med eggeplommer, dijonsennep, sitronsaft og knust hvitløksfedd – altså før du tilsetter oljen.

♥ Jeg bruker ferdigkjøpt, revet parmesan til dressingen, men store flak parmesan som topping på salaten.

♥ Jeg pleier å dele dressingen i to. Den ene delen lager jeg litt mer tyntflytende med ca. 1 spiseskje varmt vann, som jeg vender salatbladene i. Den andre delen beholder jeg tykkere og fordeler på toppen av salaten.

♥ Du kan gjerne lage både krutongene og cæsardressingen klar på forhånd. Så trenger du bare å steke kylling og bacon på serveringsdagen. Krutonger oppbevares tørt og i romtemperatur. Cæsardressingen oppbevares i kjøleskapet. Ha folie over dressingen så det ikke danner seg skorpe på overflaten.

♥ Cæsarsalaten smaker best nylaget!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/caesarsalat-med-kylling-og-bacon