

Cæsarsalat med parmesanchips

Tilberedningstid
45 min

Antal personer
4 personer

Forfatter
Anna's Favoritter



Ingredienser

- 400g kylling
- 50g revet parmesan til chips
- Hjertesalat
- 4 skiver franskbrød

Dressing

- 5 spsk mayonnaise
- 1 tsk. sennep
- Saften fra ½ citron
- 2 fed hvidløg
- 10g revet parmesanost
- 1 spsk. olie
- Salt og peber

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 180° (alm ovn)

Riv parmesan og læg osten på en bradepande i firkanter
Giv osten til den er gylden

Steg kyllingefileter på panden

Skær brød i mindre firkanter og steg i rigeligt smør på en pande, så de bliver sprøde

Bland alle ingredienserne til dressingen sammen og ved noget at det i salaten.

Server med skiver af kylling, brødcroutoner og parmesanchips

TIP



Fremgangsmåden kan ses på Instagram
annasfavoritter