

Cæsar salat

Så er foråret næsten allerede afløst af sommer, på sådan en lun sommerdag er der ikke noget bedre end en god mættende salat. Min ynglings salat er en cæsar salat, det tager lidt tid at lave dressingen, men det er besværet værd og den kan holde sig en uges tid i køleskabet.

Dressing:

5 stk anjoser i olivenolie (de skylles)

3 fed hvidløg

½ dl balsamico

½ spsk. Dijon sennep

0,8 dl reven parmesan

½ spsk. Worcester sauce

1 pasteuriseret æggeblomme

1 1/4 dl olivenolie

½ dl limesaft

Knust hvid peber

Det hele blendes godt

Brød croûtoner:

Groft daggammelt brød i tern på 1-2 cm

Revet hvidløg

Lidt olie

Det hele blandes og ristes i ovnene ved 175°C til de er gyldne og sprøde

Salat:

Romainesalat skylles godt, afdryppes og skæres groft ud

Vendes med lidt af dressingen og serveres med brødcroûtonerne og frisk høvlet parmesan

Salaten kan også gøres mere fyldig ved at serveres med fx et grillet kyllingebryst, et smilende æg, et stykke stegt tun, ja det er kun fantasien er sætter grænser.