


Herbaria

Caesarsallad med Caesar Salad salladskrydda



Ekologisk gourmetserie - recept av Konrad Geiger

Caesarsallad

Till 4 personer:



*(Förberedelsetid: 30 min / tillagningstid: 5 min /
dragningsstid: 10 min)*

8 skivor bacon, 2 msk olivolja, 10 g smör,
4 skivor formbröd, skuret i tärningar,
2 stånd romansallat, 50 g majonnäs,
1 msk Caesar Salad (Herbaria), 1 sardell,
fint strimlad, 2 msk vit balsamvinäger,
50 g parmesanost, färskriven,
4 rädisor, skivade

Stek baconskivorna knapriga på båda sidor i en het stekpanna. Ta upp dem och låt dem droppa av på hushållspapper. Tillsätt olivolja och smör till fettet, lägg ner brödtärningarna och bryn dem knapriga. Låt krutongerna droppa av på hushållspapper.

Ansa salladen, dela bladen i 2–3 breda remsor. Spara mitten på salladsstånden till att garnera med. Lägg majonnäsen i en skål, tillsätt Caesar Salad, sardell och balsamvinäger och låt dra i 10 min. Blanda salladen med dressingen och fördela den på fyra tallrikar eller servera som på bilden. Strö på parmesanost, skivade rädisor och brödkrutonger och garnera med det stekta baconet.

Du hittar fler läckra recept på www.alltgott.se

Importör: münchmedia, herbaria@munchmedia.se, 070 938 55 53