

Sesarsalat

Fyrir 4-8

Innihald:

1 snittubrauð eða tilskornir brauðteningar

ólífuolía til að steikja

salt og pipar eftir smekk

600700 g kjúklingalundir eða 4 bringur

2 - 3 Romaine salat hausar fást í Hagkaup, ef þeir eru ekki til er hægt að nota iceberg eða kínakál

Sósan

2 hvítlauksrif, pressuð

6 ansjósuflök úr dós (ekki hata anjósar þær eru möst hér)

2 dl rifinn parmesanostur

5 msk. gott majones

5 msk. sýrður rjómi

2 msk. gott hvítvínredik

Merjið ansjósuflökin á bretti þar til þau eru orðin eins og mauk, setjið í skál. Blandið saman afgangi af innihaldsefnum og hrærið vel saman og geymið í kæli.

Brauðið er skorið í teninga og steikið á pönnu með olíu, salti og pipar. Best er að hafa miðlungshita og vera dugleg að snúa brauðteningunum. Setjið til hliðar þegar þeir eru fallega gylltir og leyfið að kólna. Einnig má nota tilbúna brauðteninga.

Kryddið kjúklinginn með uppáhalds kryddinu, Grillið eða steikið kjúklingabringurnar eða lundirnar þar til þær eru gegnumsteiktar, setjið til hliðar.

Skerið salatið niður og setjið í skál, skerið kjúkling í bita og bætið saman við salatið. Hellið sósunni yfir og hrærið vel saman (toss) svo salatið sé vel þakið af sósunni. Setjið brauðteninga yfir og stráið smá extra parmesan yfir.