

Caesar Salad

Toplam 33 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Orta

~360 kcal

Caesar salad, romaine marulu, parmesan, ç1kruton ve ançüzeli yumurta sar1s1s1la Tijuana kökenli parlak bir salata yapar.

Malzemeler

Salata için

- 2 göbek Romaine marulu
- 80 gr Parmesan peyniri

Kruton için

- 3 dilim Baget ekmek

Sos için

- 5 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 4 adet Ançüz fileto
- 1 adet Yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Dijon hardalı
- 1 çay kaşığı Worcestershire sos
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Bageti küp kesin, 1 yemek kaşığı zeytinyağıyla 190°C fırında 5 dakika kızartın.
2. Ançüz ve sarımsağı macun haline getirin.
3. Yumurta sarısı, limon suyu, Dijon hardalı ve Worcestershire sosu çırptın.
4. Kalan zeytinyağına ince ak tarak sosu yedirin.
5. Romaine yapraklarını 10 dakika kaynatıp tamamen kurulayın ve iri parçalayın.
6. Marulu sosla kaplayın parmesan ve kruton ekleyip nazikçe karıştırın.
7. Üstüne karabiber ve ekstra parmesan serpip hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu ince ak tarakla çırptıktan sonra parlak ve ayrılmayan bir emülsiyon verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara tavuk veya sade çorbayla hafif öğün olarak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Deniz ürünleri

Gluten

Hardal