

Sezar Salata

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

2 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 6/10

Marul, tavuk, kruton ve parmesanla hazırlanan klasik Sezar salata.

Malzemeler

- 300 gr Tavuk göğsü
- 1 adet Marul
- 2 dilim Ekmek
- 50 gr Parmesan peyniri
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Sos için

- 2 yemek kaşığı Mayonez
- 1 tatlı kaşığı Hardal
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 diş Sarımsak

Yapılış

1. Marulu yıkayıp kurutun.
2. Krutonları 190°C'de 10 dakika kızartın.
3. Sezar sosunu ayrı kapta hazırlayın.
4. Marul, kruton ve sosu servis öncesi karıştırın.
5. Salatayı hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Marulu yıkadıktan sonra tamamen kurutun; ıslak yaprak sosu tutmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Ana öğün olarak soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Hardal