



Cæsarsalat med et twist af pesto

I en klassisk cæsarsalat vendes salaten i en hvid dressing. Den har jeg byttet ud med pesto. Det er en lækker og super hurtig ret (man kan undvære jordskokkechipsene, de tager lidt tid). MEEEEEN har du ikke smagt jordskokkechips, må du ikke springe det over - de smager himmelsk!

Ingredienser 2 personer, ca. 25 min.

- 2 hjertesalater
- 100 g pesto (jeg brugte en med peberfrugt)
- 1/2 agurk
- 1 dl revet parmesan (flager)
- 1/2 pakke bacon i skiver
- 3 jordskokker
- 4 dl solsikkeolie (til friturestegning)
- Salt og Peber

Fremgangsmåde

1. Start med at lave jordskokkechipsene (spring over dette punkt, hvis du vil lave lynversionen).
2. Varm olien i en gryde. Imens du varmer skrælles jordskokkerne og skæres i tynde skiver (evt. på mandolinjern).
3. Tjek med en gaffel eller tandstik, ved at stikke ned i olien - når det bobler

og syder omkring den, er olien varm og klar. Test evt. med en enkelt skive først.

4. Frituresteg jordskokkerne til de får en gylden farve - stegetid afhænger af varmen på olien. Når de er gyldne ligges de op på en tallerken med køkkenrulle og drysses med salt, imens de er varme.
5. Nu er du klar til det øvrige til salaten.
6. Skyl og snit agurken i små skiver.
7. Skyl salaten og skær i store grove stykker. Lig salaten i en skål og vend med pestoen. Tilføj agurken.
8. Find en pande og kom lidt olie på. Steg kyllingebrysterne i ca. 7 min pr. side. Krydr med salt og peber.
9. Imens kyllingen steger, tages en ny pande og baconen steges sprødt og ligges ligeledes på en tallerken med køkkenrulle.
10. Når kyllingen er færdigstegt, skæres den i skiver (skær gerne lidt skrå).
11. Anret salaten nederst i en skål, put herefter kylling på, klip den sprøde bacon i små stykker og riv parmesanen over til sidst.
12. Pynt af med jordskokkechipsene og servér.