



Caesari salat kanaga

Caesari salatit võib valmistada nii kana, krevettide, kala või miks mitte ka lihaga ning Itaalia Veneto piirkonna Masi valged veinid on suurepärased kaaslased sellele kergele salatile



2 IN

2-3 väikest pead rooma salatit (või 1 suur)

1-2 kanafilee

4 viilu ciabattat

u 50 g parmesani juustu

1 dl külmpressitud oliiviõli

julge sorts sidrunimahla

2 küüslauguküünt

5 anšoovisefilee

1/4 tl Dijoni sinepit

soola, pipart, killuke võid

1. Kuumuta ahi 200 kraadini. Rebi saiaviilud küpsetuspaberiga kaetud ahjupannil suupärasteks tükkideks ja sega läbi väikse sortu oliiviõliga. Küpseta 8-10 minutit, kuni need on krõbedad ja jumekad.

2. Maitsesta kanafilee soola-pipraga. Kuumuta pannil või ja sorts õli, kui või hakkab vahutama, lisa kanafilee, välimine külg allpool. Kata pann kaanega ja alanda kuumus suhteliselt madalaks. Küpseta 5 minutit, seejärel vaheta poolt ja küpseta kaane all veel 5 minutit. Lase valmis kanal kindlasti ka paar minutit "tõmmata".

3. Sega kergelt tükeldatud anšoovisefilee ja küüslauguküüned munakollaste, sinepi ja sidrunimahlaga. Peenesta saumikseriga ja nirista vähehaaval peene joana juurde õli, kuni saad majoneesitaolise massi. Kui toorest muna pelgad, võid kasutada õli ja muna asemel ka majoneesi - sega see lihtsalt anšoovise-küüslaugumassiga. Lisa paar sl riivitud Parmesani.

4. Pese salat ja lõika ära tagumine osa. Väikeste salatipeade puhul võid eraldada lihtsalt lehed, suure puhul rebi need aga mugavama söömise nimel tükkideks. Sega salatikastmega ja aseta taldrikule.

5. Viiluta kana ja lisa salatile. Puista peale krõbedad krutoonid ja kõõgiviljakoorijaga tõmmatud parmesaniilaastud.



Retsept: Britt Paju
Britt Paju peab toidublogi noad-kahvlid ja on mitmete retseptiraamatute autor ja kaasautor.