



Cesar-salaatti

Aineet:

- 1 l Amerikansalaattia revittynä
- 2 dl Parmesaani-juustolastuja
- 3 dl Vaaleaa leipää kuutioina
- 2 dl Keitettyä kananmunia hienonnettuna
- 2 dl Majoneesia
- 2 Anjovisfileetä hienonnettuna
- 1 rkl Anjovislientä
- 2 tl Dijon-sinappia
- 3 tippa/a Worcestershire-kastiketta
- 1 rkl Sitruunamehua
- 3 rkl Valkoviiniä
- 3 rkl Parmesaani-juustoraastetta
- Mustapippuria rouhittuna
- Suolaa
- Sokeria

Valmistus: Sekoita kastikeaineet keskenään. Kastikkeen tulee olla voimakkaan makuista ja löysää.

Paahda leipäkuutioita pannulla oliiviöljytilkassa johon on puristettu valkosipulinkynsi. Paahda, kunnes valkosipuliöljy on imeytynyt niihin kokonaan ja leivät ovat muuttuneet rapeiksi. Jäähdytä ja lisää salaattiin.

Yhdistä salaattiaineet (salaatti, juustolastut, leipäkuutiot ja kananmuna) kulhossa ja kaada kastike joukkoon juuri ennen tarjoilua.