

# Cæsar salat *med* Hopballe Kylling



Ingredienser/ 2 personer

1 kyllingebryst (300g) fra Hopballe Mølle  
3 hjertesalat hoveder  
1 stort skalotteløg skåret ud i fine tynde skiver  
2 store skiver surdejsbrød  
Salt og peber  
Olivenolie til stegning

Pynt: parmesanflager

Fremgangsmåde:

- Steg et spejlæg. Sørg for at ægget får stegeskorpe men lad blommen være blød i midten.
- Blend hvidløg, citronsaft, ansjoser, revet parmesan, spejlæg, rødvinseddike og ristet brød. Blend derefter kartoffel og olivenolie kort med, kartoflerne må ikke blendes med for lang tid, da dressingen så kan blive ”lang”. Smag til med salt og peber.
- Steg kyllingebrystet på skindsiden ca. 5 minutter på middelvarme indtil skindet er sprødt. Krydr med salt og peber. Vend det og lad det stege på den anden side ca. 16-17 minutter. Vend det lidt undervejs. Lad kyllingebrystet hvile i 5 minutter inden udskæring.
- Skær brødet ud i grove tern og steg dem gyldne i rigeligt olivenolie på en pande sammen med fedtet fra kyllingen. Lad det dryppe af på en tallerken med køkkenrulle og krydr surdejscroutonerne med salt.
- Skyl hjertesalaten og lad det dryppe godt af. Skær salaten ud i grove stykker og bland med fintskåret skalotteløg. Vend dressingen i salaten og krydr med salt og peber.
- Pynt salaten med skiver af kylling, surdejscroutoner og tynde skiver af parmesan.

Dressing:

1 fed hvidløg  
2 spsk. citronsaft  
2 ansjoser  
2 spsk. rødvinseddike  
10 g revet parmesan  
50 g kogt kartoffel  
1 æg  
30 g ristet brød  
10 spsk. god olivenolie