

Sezar Salata

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

2 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 16/10

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

Yapılışı

1. Tavuk göğsünü tuzla ovup tavada toplam 10-12 dakika pişirin.
2. Tavuğu 5 dakika dinlendirin, sonra ince dilimleyin.
3. Ekmek küplerini 190°C fırında 10 dakika kızartın.
4. Mayonez, hardal, limon suyu, zeytinyağı, sarımsak ve parmesanı çırpın.
5. Kuru marulu sos ve krutonla harmanlayıp tavuğu üstüne yerleştirin.

PÜF NOKTASI

Marulu yıkadıktan sonra tamamen kurutun; ıslak yaprak sosu tutmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Ana öğün olarak soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Hardal