

סלט קיסר בצנצנת



רכיבים

- כפות מיונז בסגנון צרפתי
- כף חרדל דיז'ון
- כפות מיץ לימון
- כפית רוטב ווסטרשיר
- כפית מים
- שן שום כתוש
- נתח אנשובי
- כפות שמן זית
- גרם קרוטונים למרק וסלט 250 ג
- ראש חסה לבבות קיסר, חתוכים לקוביות
- חזה עוף צלוי, חתוך לקוביות

הכנה

1. להכנת הרוטב - שמים בבלנדר מיונז צרפתי, חרדל, מיץ לימון, שמן זית, רוטב ווסטריישר, שום, מים ואנשובי.
2. יוצקים את הרוטב בתוך הצנצנת, שמים מעל, בשכבות, את החסה, חזה העוף והקרוטונים.
3. בעבודה הופכים את הסלט לקערה ומערבבים. ככה שהוא נשאר טרי ולא "עייף".

20 דקות

2 2