

Caesari salat kana ja redisega

🕒 25 minutit

🍴 kahele

KOOSTISOSAD

2 kanafileed
1 mini Rooma salati pea
suur peotäis segusalatit
4 redist
1 viil hapusaia
veidi õli ja riivitud
Parmesani

Kaste:

2 sl majoneesi
0,5 küüslauguküünt
1 sl sidrunimahla
1 tl anšoovisepastat
1 sl riivitud Parmesani
veidi oliiviõli, soola ja
musta pipart

TOORAINED LEIAD:

 kaubamaja

INSPIRATSIOON:

 **GUSTAV**
CAFE

RETSEPTI
AUTOR:

VALMISTAMINE

Kastme valmistamiseks pressi küüslauk läbi küüslaugupressi ja sega ülejäänud koostisainetega. Kui kaste jääb liiga paks, lisa 1-2 sl vett.

Rebi sai tükkideks, sega kergelt õliga ja küpseta ahjus 200 kraadi juures u 5 minutit, kuni sai on kuldpruun.

Maitsesta kanafilee ja prae koos vähese õliga pannil kaane all ja keskmise kuumuse juures 4 minutit. Keera kanafileed ringi ja prae kaane all veel 4 minutit. Võta pann tulelt, aga jäta veel 4 minutiks fileed pannile kaane alla puhkama.

Rebi salat tükkideks ja viiluta redis.

Sega salat läbi poolega kastmekogusest ning jaga taldrikutele. Viiluta kana ja tõsta salatile ning lisa ülejäänud kaste. Puista peale krõbedad saiatükid ja riivi salatile Parmesani.

