Sałatka Cezar z kurczakiem

2 porcje 30 min

Składniki

- Składniki:
- filet z kurczaka zamarynowany (marynata: posiekany czosnek, olej z suszonych pomidorów, sól, pieprz)
- sałata rzymska
- pomidorki koktajlowe
- płatki parmezanu
- grzanki
- sos cezar
- 1 żółtko
- 2 fileciki anchois
- łyżeczka musztardy dijon
- sok z cytryny lub łyżka octu winnego
- ząbek czosnku
- sól, pieprz
- 200 ml oleju

Przygotowanie

1. Wlej wodę do naczynia głównego (1 litr) i zamocuj metalowe naczynie do gotowania na parze. Zamarynowanego fileta z kurczaka pokrój na paski, połóż w metalowym naczyniu do gotowania na parze.

   25 min 120 4

2. Wyjmij i wystudź ugotowanego kurczaka. Na talerzach rozłóż sałatę

3. Przygotuj sos w robocie – do naczynia głównego wrzuć składniki sosu: żółtko, anchois, musztardę, sok z cytryny, czosnek i włącz miksowanie. Przez otwór w czarnej pokrywie wlewaj powoli olej do uzyskania konsystencji sosu.

   30 sek 5

4. Na sałacie ułóż kolejno kurczaka, pomidory, płatki parmezanu, grzanki i całość polej sosem cezar przed samym podaniem.