

Cæcars favoritsalat med saftig kylling, sprøde parmesanchips & hvidløgsbrød

10 personer

Ingredienser

10 Danpo kyllingefileter
20 skiver ciabattabrød
3 fed knust hvidløg
½ dl olivenolie
150 g frisk revet parmesan
10 skiver lufttørret skinke
1 romainesalat eller anden sprød salat
3 store håndfuld ruccola
½ dl ristede pinjekerner

Tilberedning

Steg kyllingefiletterne på panden ca. 7 min på hver side. Skær dem i tynde skiver.

Rør hvidløg og olivenolie sammen.

Dryp brødene med hvidløgsolie og rist dem i ovnen til de er sprøde og gyldne.

Drys parmesanosten ud på et stykke bagepapir i et jævnt lag.

Bag parmesanosten ca. 6 min. ved 225°C, til den er smeltet og gylden.

Afkøl og bræk osten i lidt mindre stykker

Steg skinken sprød i ovnen.

Skyl salaten grundigt.

Læg salaten lagvis på fire tallerkener med kylling, hvidløgsbrød, parmesanchips og parmaskinke.

Drys med pinjekerner og dryp evt. lidt af skyen fra kyllingen hen over salaten

