



## Vinterlig Cæsarsalat

Til fire personer

### DET SKAL DU BRUGE

Til salaten:

- 500 g stegt, plukket og letafkølet and
- 1 romainesalat
- 1 bakke ærteskud eller finthakket grønkål
- 4 tynde skiver rugbrød
- Koldpresset rapsolie
- Salt

Dressing:

- 1 dl god mayonnaise
- 50 g tør, flaget ost – eksempelvis en godt modnet cheddar
- 2 ansjosfileter i olie
- 2-3 tks. Worcestershire sauce
- 1 fed hvidløg
- Saft fra en halv citron
- Groftkværnet sort peber
- Havsalt

### SÅDAN SKAL DU GØRE

Rugbrød:

- Tænd ovnen på 200 grader.
- læg rugbrødsskiverne på en bageplade, pensl dem godt med olie og drys med salt.
- Kom bagepladen i den varme ovn og rist brødene til de er sprøde og syder. Det tager ca. 10 minutter.
- Lad brødet afkøle

Dressing:

- Kom samtlige ingredienser til dressingen op i en foodprocessor og blend.
- Smag dressingen til med salt, peber, citron, ost og Worcestershire sauce.
- Sæt dressingen på køl.

Salat:

- Vask og skær salaten i grove stykker, og anret den på et serveringsfad.
- Vask ærteskuddene og dup dem tørre eller vask og snit grønkålen i fine strimler.
- Læg strimler af andekød over salaten og dryp dressing over salatbladene.
- Skub de afkølede rugbrødsskiver ind hist og her, og server salaten.