

Landskrona Direkt
och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

Svensk Ceasarsallad
(beräknat till 10 personer)

2 dl kallpressad rapsolja
2 äggulor
1 dl matolja
1 msk ljus senap
Dijonsenap
1-2 tsk passerad ansjovisfilé
1 pressad vitlöksklyfta
ev 1- 2 dl mjölk
4 huvuden romansallat eller
2-3 huvuden isbergsallat
4 dl brödkrutonger
salt och peppar
½ dl fint rivna lagrad ost
(prästost)
400 g skalade räkor

Gör så här:

1. Mixa äggulor, senap, vinäger, ansjovis och vitlök till en slät smet. Häll i oljan lite i taget som till en majonnäs. Fortsätt med att mixa den rivna osten. Tjocknar såsen för mycket så späd den med mjölk till lagom konsistens. Smaka av med salt och peppar.
2. Bryt salladen i lagom stora bitar. Blanda den med önskad mängd dressing. Vänd runt ordentligt. Vänd sist ner brödkrutongerna och räkorna.
Smaklig förrätt!