

Caesar Burger



Η σαλάτα του Καίσαρα είναι μια εξαιρετική ανακάλυψη καθώς λατρεύεται από ανθρώπους σε όλο τον κόσμο για την απλή και συνάμα εξαιρετική της γεύση. Παραλλαγές υπάρχουν πολλές εμείς σήμερα όμως θα σας κάνουμε μια παραλλαγή της Caesar salad που δεν έχεις ξανακούσει. Πάμε να φτιάξουμε το πιο τέλειο Caesar BURGER.

Υλικά:

1 φιλέτο κοτόπουλο (ή εσκαλόπ γαλοπούλας)
ψωμάκια για burger

Για σερβίρισμα:

Μαρούλι ρομέν
2 φέτες μπέικον
αλάτι Ιμαλαίων SALTIC
πιπέρι ΜΠΑΧΑΡ
παρμεζάνα

για το caesars dressing

1 κουταλιά Worcestershire sauce
2 αυγά
½ κουταλάκι αλάτι Ιμαλαίων Saltic
πιπέρι ΜΠΑΧΑΡ
2 σκελίδες σκόρδο

1 μικρό μπολάκι παρμεζάνα τριμμένη ή κεφαλοτύρι
8 κουταλιές ελαιόλαδο ARISTON
χυμό από 1 λεμόνι
μαγιονέζα

Εκτέλεση:

Σε ένα τηγάνι με ελάχιστο ελαιόλαδο βάζεις τα μπέικον. Σε ένα μιξερ βάζεις τις αντζούγιες και το ελαιόλαδο και χτυπάς λίγο. Ρίχνεις λίγο αλάτι, μουστάρδα και μαγιονέζα και χτυπάς. Ρίχνεις λίγο πιπέρι. Ανοίγεις το ψωμάκι και αλείφεις με το ντρέσινγκ και το πάνω και το κάτω. Βάζεις το μαρούλι και λίγο ντρέσινγκ. Μετά βάζεις κοτόπουλο και μετά μπέικον. Στη συνέχεια βάζεις φλίδες από παρμεζάνα και κλείνεις το ψωμάκι.



TIPS / INFO:

- Η σαλάτα Caesars, μια από τις πιο γνωστές σαλάτες στον κόσμο οφείλει την ονομασία της σε έναν Ιταλό chef, στον Caesar Cardini.
- Η αυθεντική σαλάτα του Καίσαρα είναι με Walcester sause η οποία περιέχει αντζούγιες για αυτό και θα δεις πολλές παραλλαγές της σαλάτας να περιέχουν το γνωστό παστό ψάρι.
- Μπορείς να αντικαταστήσεις το κοτόπουλο με μπέικον. Μπορείς να βάλεις και τα δύο μαζί αλλά αυτό θα κάνει πιο βαριά τη συνταγή.
- Μια σαλάτα του Καίσαρα έχει 490 Θερμίδες.
- Αν θέλεις να κάνεις πιο διαιτητικό dressing για την σαλάτα του Καίσαρα βάλε γιαούρτι, μουστάρδα, λάδι, λεμόνι, ξύδι και λίγο σκόρδο



Αν θέλεις να δεις την δεύτερη συνταγή του επεισοδίου δες [εδώ](#).

