

Caesars Salad



Η δημιουργία της σαλάτα ceasars, οφείλεται στον εστίατορα Caesar Cardini στο San Diego των Ηνωμένων Πολιτειών. Βλέπεις ο Cardini μπήκε στην κουζίνα είδε ότι τα υλικά του αρκούν μόνο για σαλάτες κι έτσι χρησιμοποίησε τη φαντασία του κι έκανε τη σαλάτα που τρώμε κι εμείς μέχρι σήμερα! Πάμε να φτιάξουμε και εμείς μια!

ΥΛΙΚΑ

1 φιλέτο κοτοπουλο ψητό ετοιμο
100 γρ. Γιαούρτι Total
100 γρ. μαγιονέζα
μαρουλι romain
worchester sauce
παρμεζανα
κρουτους (οχι στοσαντουιτς)
σκορδο (λαδι σκορδου)
ελαιολαδο (σκορδο)
λεμονι
ψωμι για σαντουιτς
μαυρο πιπερι

Εκτέλεση:

Ψήνεις το κοτόπουλο και το ψιλοκόβεις. Ψιλοκόβεις και το μαρούλι. Τα βάζεις σε ένα μεγάλο μπολ. Φτιάχνεις την σος σε ένα μπολάκι. Βάζεις μέσα το γιαούρτι, τη μαγιονέζα, τη worchester sauce, το σκόρδο, το ελαιόλαδο και το λεμόνι. Ανακατεύεις όλα τα υλικά και τα χύνεις πάνω από το μπολ που έχεις το κοτόπουλο και το μαρούλι. Σερβίρεις με τριμμένη παρμεζάνα και λίγο πιπέρι.



Δες [εδώ](#) το τέλει Ceasars Σάντουιτς που μπορείς να φτιάξεις.

