



Åkerblads Ceasarsallad

En underbar sallad att njuta av under sommarens varma dagar. Dressingen går utmärkt att göra flera dagar i förväg och sedan bara blanda med salladsbladen när den ska ätas. Varför inte göra en stor omgång dressing när Du ändå håller på och njuta av salladen så ofta Du vill. Det blir snabbt en stor favorit!

Till 10 personer

- 3 dl olivolja
- 1 dl riven parmesanost
- 2 st äggulor
- 1 msk dijonsenap
- 2 tsk vitvinsvinäger
- 2 tsk mosade sardeller
- 1-2 st pressande vitlöksklyftor
- Salt och peppar

Mixa äggulor, senap, vinäger, sardeller och vitlök till en slät smet. Häll i oljan lite i taget som till en majonnäs. Tillsätt den rivna osten. Smaka av med salt och peppar.

Bryt romansallad eller isbergssallad i lagom stora bitar och blanda med önskad mängd dressing. Servera med lite brödkrutonger och färskriven parmesanost till tillexempel grillad kyckling.

*Lycka till och en riktigt trevlig sommar
Önskar familjen Åkerblad
och
köksmästare Anders Carlsson*

Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg
Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52
www.akerblads.se info@akerblads.se