Sałatka Cezar z kurczakiem, Airfryer

Sałatka Cezar z kurczakiem z Airfryera, chrupiącymi czosnkowymi grzankami i wędzonym bekonem to połączenie klasycznych smaków z nowoczesnym twistem.

Ilość porcji: 2

Czas przygotowania: 15 min

Składniki

- Składniki
-
- 2 filety z kurczaka
- ½ łyżki oleju
- Sól i pieprz
- 4 plastry wędzonego boczku
- 1 sałata rzymska lub lodowa
- Płatki parmezanu
- Na grzanki
-
- 100g ciabatty, porwanej na kawałki
- 1 mały ząbek czosnku, posiekany
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- Na sos
-
- 2 małe fileciki anchois z puszki
- 1 mały ząbek czosnku, drobno posiekany
- 1 łyżka octu z białego wina
- 4 łyżki majonezu
- 1 łyżka startego parmezanu
- Świeżo mielony czarny pieprz



Wykonanie:

Grzanki
Umieść porwaną ciabattę, czosnek i oliwę w misce, dobrze wymieszaj.
Włóż do koszyka Airfryera i piecz w temperaturze 200°C przez około 5-6 minut, od czasu do czasu potrząsając koszykiem, aby równomiernie się zrumieniły. Po upieczeniu odstaw.

Kurczak
Posmaruj oba filety z kurczaka olejem i przypraw solą i pieprzem. Zrób mały kawałek folii, umieść go w koszyku Airfryera i połóż na nim kurczaka. Smaż powietrzem w temperaturze 180°C przez 15-20 minut, obracając w połowie czasu pieczenia. Po upieczeniu owiń luźno kurczaka folią i wyjmij z koszyka, aby odpoczął.

Bekon
Włóż plastry boczku do koszyka Airfryera i smaż w temperaturze 180°C przez 5-10 minut, aż zaczną się chrupać. Po ostudzeniu pokrusz na małe kawałki.

Sos
W małym mikserze połącz anchois, czosnek i ocet. Alternatywnie, rozgnieć anchois widelcem, połącz z czosnkiem i octem w małej misce. Dodaj majonez, parmezan i świeżo mielony czarny pieprz, dokładnie wymieszaj. Konsystencja sosu powinna przypominać jogurt, więc w razie potrzeby rozcieńcz wodą.

Składanie sałatki

Porwij kilka liści sałaty i ułóż w miseczkach. Dodaj większe liście wokół brzegów. Posyp parmezanem, dodaj grzanki i łyżkę sosu, a na wierzch trochę pokruszonego boczku. Pokrój kurczaka na plastry i ułóż na wierzchu sałatki. Na koniec dodaj więcej grzanek, bekon, parmezan i sos przed podaniem. Resztę sosu podaj w małej miseczce obok.