

Salat med egg, bacon og parmesandressing

Jeg er veldig glad i sunn og tasty mat. Med snert og krønsj. Og da er salat alltid en høydare. Dessuten hjelper det Bollefrua til å ikke bli så bollete, og det er jo en bonus i seg selv. ☐



Egg og baconsalat:

Noen skiver bacon

Et kokt egg

Cherrytomater (gode)

Avocado

Blandet salat, ferdig vasket

Grove krutonger (Jeg bruker brød jeg har tilgjengelig. Skjær i passe store biter, stek med litt meierismør og evt ev fedd knust hvitløk i en stekepanne til de er sprø og krønsji).

Parmesandressing:

0,5 fedd hvitløk

1 skive v en sjarlottløk

1 egg og en eggeplomme

noen ss revet parmesan

ca 1 dl solsikkeolje eller litt mindre

1 -2 ts vineddik

salt og pepper



I en foodprosessor eller med stavmikser, rører du sammen hvitløk, sjarlottløk, egg og eddik. Spe med olje i tynn stråle. Rør inn parmesan og smak til med salt, pepper og evt mer eddik.

Dander salaten som du vil og ringle dressingen over. ☐

