

# Caesarsallad med räkor.

Caesarsallad är en vanlig sallad i det amerikanska köket och skapades på 1920-talet i Tijuana i Mexiko. Förmodligen var det den italiensk-amerikanske restauratören Caesar Cardini som skapade caesarsalladen på USA:s nationaldag den 4 juli 1924. Efter en hektisk dag med mycket gäster höll maten på att ta slut och Caesar fick hitta på ett nytt recept utifrån de råvaror han hade kvar. Dagens caesarsallad har dock utökats med en hel del ingredienser, t.ex. sardeller och senap.

Caesarsallad är en matig sallad som kan göras på lite olika sätt men basen är den typiska och fantastiskt goda dressingen, romansallad och parmesan. Ofta serveras den med kyckling och bacon men här är vår somriga och lite fräschare variant med räkor och ägg. En sallad fylld med så många härliga smaker!



4 PORTIONER



20 MIN

Sallad

Skaldjur

## Caesardressing

### Ingredienser:

2 dl kall rapsolja  
1 kallt ägg  
2 tsk dijonsenap  
4 sardellfiléer  
2 vitlöksklyftor

1 msk färskpressad citronjuice  
1 dl riven parmesanost av bra kvalitet  
Salt  
Svartpeppar

**Gör så här:**

1. Lägg alla ingredienser utom parmesanen i en hög behållare och mixa allt med en stavmixer tills det har gått ihop.
2. Lägg i den rivna parmesanen och kör ytterligare några varv med stavmixern.
3. Späd eventuellt med lite vatten för att få en lite lösare dressing.
4. Salta och peppra efter smak och tycke.

## Caesarsallad

**Ingredienser:**

2 huvud romansallad  
12 st körsbärstomater  
4 ägg  
600 g räkor med skal  
4 jättetunna skivor lantbröd eller liknande  
1 dl riven parmesan

**Gör så här:**

1. Koka äggen hårdkokta.
2. Stek de riktigt tunna brödsnivorna i lite olja tills de fått bra med yta. Låt svalna.
3. Bryt romansalladen i mindre bitar och lägg i en stor skål.
4. Dela körsbärstomaterna och lägg i (spara några till dekoration).
5. Skala räkorna och lägg i salladsskålen (spara några till dekoration).
6. Häll på dressingen över salladen och rör runt.
7. Dela äggen och lägg på salladen tillsammans med resterande körsbärstomater och räkor.
8. Strö till sist riven parmesan och lägg de tunna brödsnivorna över din caesarsallad.

## Vintips till caesarsallad:



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Pasqua 11 Minutes Rosé

Systembolagsnummer: 73891

129,00 kr

---

Ett somrigt och härligt rosévin med blommiga inslag av nektarin och grapefrukt. Det gör sig fint tillsammans med en caesarsallad!



## Vill du få ett nytt recept varje vecka?

I vårt nyhetsbrev hittar du både recept att laga till hemma och tips på restauranger. Varje månad bjuder vi in till provningar av vin, whisky och andra ädla drycker. Dessutom erbjuds du prissänkta fynd och unika drycker som bara erbjuds våra trogna läsare.

[Prenumerera på vårt nyhetsbrev](#)

Utskrift