

Paleo Ceasardressing



Nutrition Data



8 port

Ingredienser

1,0 st Äggula rå (SLV)
1,0 tsk Senap fransk (SLV)
2,5 dl Olivolja extra jungfruolja (SLV)
1,0 msk Vitvinsvinäger
3,0 st Sardeller konserv. (SLV)
2,0 klyfta Vitlök (SLV)
0,8 dl Parmesanost riven fett 30%
1,0 krm Vitpeppar, malen
2,0 krm Salt m. jod (SLV)

Tillagningsinstruktioner

GÖR SÅ HÄR

Ha i en äggula i en bunke/assistent/matberedare & droppa i oljan under vispning.
Smaksätt med övriga ingredienser. Obs! sardeller och vitlök skall vara finhackade.
Ev. tillförs lite vatten.

TIPS!

Hur mycket olja du har i beror på hur mycket äggsmak du tål, hur tjock du vill ha din dressing & hur stor sats du vill göra. Vill du ha lite äggsmak men ganska tunn konsistens späder du med lite vatten senare.
Går den inte ihop, gör precis som med majonnäs: börja med ett nytt ägg & droppa i den misslyckade emulsionen.
Detta är utmärkt till mycket mer än bara den klassiska caesarsalladen, som grillat till exempel.

Näring per 100 g

703 kcal

6,0 g protein

76,0 g fett

1,1 g kolhydrater

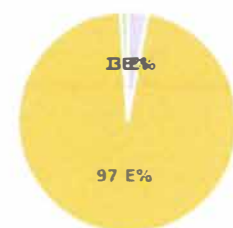
Näring per portion

278,4 kcal

2,4 g
protein

30,1 g fett

0,4 g
kolhydrater



Protein: 3 E%
Fett: 97 E%
Kolhydrater: 1 E%
Alkohol: 0 E%