

# Chicken Ceaser salad

## Ghandek bżonn: (4 persuni)

2 sider tat-tigieg  
200g streaky bejken  
100g ġobon Parmeggiano  
8 fillets tal-inċova  
Kikkra *croutons*  
2 bajdiet ieb sin  
Hassa mdaqqs a  
500g tadam żghir  
Tewma mqatta rqiqa  
Lumija kbira  
Mġharfa hall balsamico  
Mġharfa *worcestershire*  
Mġharfa żejt taż-żebbuġa  
Kučċarina mustarda u ffit bżar



## Metodu:

Poġġi s-sider tat-tigieg f'dish u żied ffit meraq tal-lumi u ffit qtar żejt taż-żebbuġa  
Ixwi f'taġen jew griddle pan għal madwar 20 minuta sakem is-sider tat-tigieg jieħu kulur kemm xejn samrani  
Prepara d-*dressing* billi tħallat sew il-hall, il-*worcestershire* sauce, iż-żejt taż-żebbuġa, il-meraq tal-lumija, il-mustarda, it-tewm u l-bżar  
Neħhi l-ġilda mill-bacon u qatta l-bacon f'biċċiet żgħar  
Ixwi l-bacon sakemm jitqarqaċ  
Qatta l-hassa u poġġi fi skutella  
Żied id-*dressing* u hallat sew  
Qatta s-sider tat-tigieg fis-slices irraq  
Poġġi l-hass imħawwar fuq il-platti u żied is-slices tat-tigieg  
Żejjen il-platt bit-tadam, inċova, croutons, bajd iebes, bacon u parmeiggiano

## Noti:

Min ma jiggostax l-inċova jista juża it-tonn taż-żejt  
Għażlu hass li jkun tat-tip *Romaine* jew ikkabuġjat  
Il-*croutons* tistgħu tagħmluhom billi tixwu ffit ħobż li jkun mqatta fi cubes zġhar  
Tista tuża back jew collar bejken minflok streaky  
*Cherry tomatoes* huma aktar addattati għal ma din ir-riċetta