

Az eredeti Cézársaláta



- előkészület: 40 perc

hozzávalók 2 főre

A salátához:

- 2 fej római saláta
- néhány marék pirított kenyérkocka
- parmezánforgács

A kenyérkockához:

- friss baguett
- egy egész fokhagymafej fele, kb 4-6 gerezd
- 2,5 dl olívaolaj

Az öntethez:

- 2-3 gerezd fokhagyma, fél dl olívaolajban pürésítve
- 2 ajóka (szardella) filé (kihagyható-az eredetiben nem szerepel)
- 1 kisebb citrom felének leve
- fél ek mustár
- 1/2 tk őrölt bors
- 1 ek vörösborecet
- legalább 2 ek Worcestershire-szós
- 1,5 dl olívaolaj
- 3 tojássárgája
- 2-3 ek reszelt parmezán
- só (ha szükséges)

elkészítés

1. A salátát leveleire szedjük, megmossuk, leszárítjuk.
2. Készítsük el a kenyérkockát. Ehhez simán piríthatunk kenyérkockát magában is serpenyőben vagy készíthetünk croutont házilag így.
3. A szószhoz tegyük egy nagy tálba a pürésített fokhagymát, Tegyük bele az ajókafilet és kézi erővel (ahogy az eredetiben is) aprítsuk, szaggassuk kisebb darabokra. Ez történhet késsel, villával. Ebbe csavarjuk bele a citromlét, borsozzuk. Alaposan keverjük el. Jöhet a mustár, az evőkanálnyi vörösborecet, legalább 2 ek Worcestershire szósz, de lehet 3 is, ha valaki szereti. Ezt megint keverjük el.
4. Ehhez lassan csurgatva adagoljuk hozzá az olívaolajat, mint amikor a majonézt készítjük és közben kevergessük folyamatosan, hogy a massa homogénre sűrűsödjön az olajtól.
5. Ebbe csak a végén üssük bele a 3 tojás sárgáját és ezzel is keverjük simára. Ekkor kerül bele a reszelt parmezán. Kóstoljuk, ha szükséges, sózzuk.
6. **FONTOS:** beleüthetjük a nyers tojást csak simán, de biztonsági okokból beletehetjük forráspont alatt lévő forró vízbe kb 45 másodpercre, így fertőtleníve a tojás külsőjét, amin az esetleges szalmonella baktériumok lehetnek. Ezek ugyanis nem a tojás sárgájában vannak.
7. A tálba keverjük bele a kenyérkockák egyik felét (ki mennyit szeret), majd a salátaleveleket, forgassuk össze. Szedjük tányérra, hintsük meg a maradék kenyérkockával és szórjuk meg parmezánforgácsokkal.