



Σαλάτα του Καίσαρα με baby μαρούλι, καλαμπόκι, γραβιέρα, ντοματίνια και προζυμμένα κρουτόν

Η σαλάτα του Καίσαρα, πρόβαρε τα ελληνικά της με γραβιέρα από
την Κρήτη και σύγκλινο Μάνης

by Alex Tsiotinis

Υλικά

Για τη σαλάτα

4 baby μαρούλια
6- 7 ντοματίνια
1 καλαμπόκι
προβρασμένο
60- 70g γραβιέρα
60- 70g σύγκλινο
Μάνης
λίγο ελαιόλαδο

Για τη σάλτσα

5g σκόρδο (περίπου
½ σκελίδα)
15g κρεμμύδι
ψιλοκομμένο
15g αντζούγια
15g ξύδι κόκκινου
κρασιού
15g μουστάρδα Dijon
10g χυμό λεμόνι
30g (1 τεμ) κρόκο
αυγού από μεγάλο
αυγό αλλιώς 2
μικρούς
100g ελαιόλαδο
100g ηλιέλαιο
25g παρμεζάνα
τριμμένη
αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Σαλάτα

- Πλένουμε και κόβουμε τα baby μαρούλια στα 4.
- Πλένουμε και κόβουμε τα ντοματίνια στη μέση.
- Αφαιρούμε τους σπόρους από το κοτσάνι του καλαμποκιού, κόβοντας περιμετρικά.
- Παίρνουμε τη γραβιέρα και με ένα peeler κάνουμε flakes.
- Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι και τσιγαρίζουμε το σύγκλινο Μάνης με λίγο ελαιόλαδο.

Σάλτσα

- Βάζουμε σε ένα μπολ τον κρόκο μαζί με το ξύδι το σκόρδο (ψιλοκομμένο ή τριμμένο), τον χυμό λεμονιού, αλάτι, πιπέρι.
- Ανακατεύουμε με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής και ανεβάζουμε σαν να κάνουμε μια μαγιονέζα (βάζοντας δηλαδή με αργή και σταθερή ροή) το ελαιόλαδο και το ηλιέλαιο.
- Προσθέτουμε την αντζούγια, το κρεμμύδι και την τριμμένη παρμεζάνα και ανακατεύουμε.

Σαλάτα του Καίσαρα με baby μαρούλι, καλαμπόκι, γραβιέρα,
ντοματίνια και προζυμμένα κρουτόν



Για το σερβίρισμα
10 - 15 κρουτόν από
προζυμένιο ψωμί

Σερβίρισμα

- Βάζουμε σε ένα μπολ τα μαρούλια.
- Προσθέτουμε 2- 3 κ. σ. σάλτσα του Καίσαρα ανακατεύουμε και στην συνέχεια, τοποθετούμε όλα τα υπόλοιπα υλικά (ντοματίνια, καλαμπόκι, σύγκλινο, γραβιέρα, κρουτόν) από πάνω για να δώσουν χρώμα και όγκο στη σαλάτα μας.

Historical Tip

Η γνωστή σε όλους μας «Σαλάτα του Καίσαρα» οφείλει το όνομα της στον Caesar Cardini, Ιταλό σεφ και ιδιοκτήτη του εστιατορίου Caesar's, ο οποίος και τη δημιούργησε.

Σαλάτα του Καίσαρα με baby μαρούλι, καλαμπόκι, γραβιέρα,
ντοματίνια και προζυμένια κρουτόν