

Caesar's καπνιστού σολομού

Υλικά

- 100g καπνιστός σολομός
- 100g μαρούλι
- 50g γαλλική σαλάτα
- 1 αυγό ορτυκιού
- Κάπαρη με κοτσάνι
- 1 ραπανάκι σε φέτες
- **100g Caesar's Cream (Κωδ. 55138)**
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. σχοινόπρασο ψιλοκομμένο

Εκτέλεση

1. Σε μια μπασίνα κόβουμε με το χέρι τα φύλλα σε μεγάλα ισομερή κομμάτια, ρίχνουμε τη Caesar's Cream και ανακατεύουμε.
2. Βράζουμε το αυγό ορτυκιού 2 ½ λεπτά και κόβουμε στη μέση.
3. Συνθέτουμε τη μαριναρισμένη σαλάτα προσθέτοντας όλα τα υλικά και από πάνω περιμετρικά το σολομό.
4. Τελειώνουμε με το ελαιόλαδο και το σχοινόπρασο.