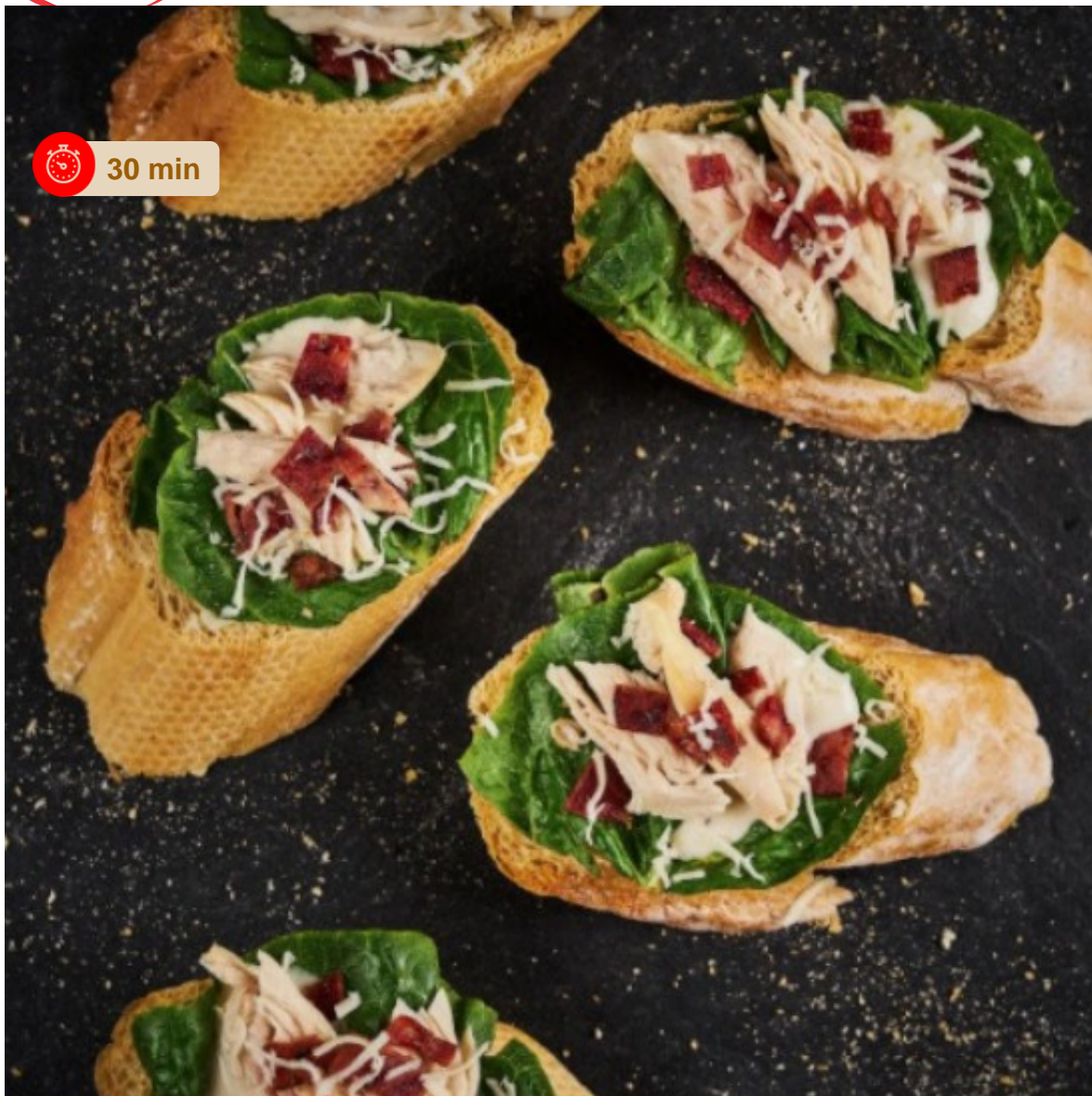


 30 min

Caesar Salad Crostini

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 600 gr selada romaine, potong potong
- 4 lembar daging, cincang kasar, goreng hingga kering
- 2 buah roti baguette, potong serong 2 cm
- Keju parmesan, parut, secukupnya
- 1 buah dada ayam rebus, suir-suir
- 300 gr mayones
- 2 siung bawang putih, parut
- 50 gr acar timun, cincang halus
- 1/2 sdt [Sasa Penyedap Rasa](#)

CARA MEMBUAT

1. Aduk rata selada dan dressing.
2. Tuang salad ke dalam mangkuk saji.
3. Salad di atas roti baguette. Berikan taburan beef bacon, ayam suir, dan keju parmesan di atasnya. Sajikan segera.