

Klassieke Caesar salad

met malse kip, bacon en ei



ca. 40min



2 personen

Met deze keizer van de salades serveer je vandaag een grote hit. In dit gerecht vind je mals kippendijvlees, zachte eieren, pittige kaas en zoute ansjovis tussen knapperige romanasla, krokante croutons en nog krokanter spek. Het recept komt uit Tijuana en is over de hele wereld populair, maar smaakt thuis het best!

Wat je van ons krijgt

- 2 kippendijfilets
- 1 baguette ¹
- 2 rode puntpaprika's
- 2 tenen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1 blikje ansjovis ⁴
- 1x gerookt spek
- 2 eieren ³
- 1x babyromanasla

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 860kcal, vet 55.8g, koolhydraten 43.9g, eiwit 46.4g

1. Vlees roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Dep het **vlees** droog en leg het op een bakplaat met bakpapier. Wrijf het in met 1el olijfolie, 1tl mosterd en een flinke snuf peper en zout. Rooster het **vlees** ca. 20min in de voorverwarmde oven.

4. Croûtons en spek bakken

Meng het **brood** en de **paprika** met de **rest van de knoflook**, 1el olijfolie en een snuf zout en schep het geheel door het braadvocht op de bakplaat. Leg het **vlees** en het **spek** op het **brood** en de **paprika** en bak nog ca. 15min. Haal het **spek** dan uit de oven, zet de grill aan of de temperatuur hoger en bak de rest nog 6-7min.

2. Ingrediënten voorbereiden

Scheur het **broodje** in hapklare stukken. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het vruchtvlees in blokjes. Pel de **knoflook** en snijd grof. Rasp de **citroenschil**, halveer de **citroen** en en pers **1 helft** uit. De **andere helft** kun je voor een ander recept bewaren.

5. Eieren koken

Breng voldoende water voor de **eieren** aan de kook in een kleine kookpan. Voeg de **eieren** voorzichtig toe en kook ze ca. 6min. **Tip:** wil je liever hardgekookte eieren? Kook ze dan nog ca. 2min. Spoel de **eieren** dan met koud water.

3. Dressing maken

Rasp de **kaas** grof. Vis de **helft van de sardientjes** met een vork uit het blik en zet opzij. Doe de **kaas** met de **rest van de sardientjes**, **¼ van de knoflook**, **1-2el citroensap**, 1el olijfolie en een snuf peper in een hoge beker en pureer het geheel met een staafmixer romig. Breng op smaak met zout en evt. meer **citroensap**.

6. Salade afmaken

Snijd de **romanasla** grof. Verdeel het **vlees** met een vork in hapklare stukken. Schil de **eieren** en halveer ze. Meng de **romanasla** met de **croûtons**, **paprika**, **citroenrasp** en **dressing**. Verdeel de **salade** over borden en garneer met het **vlees**, het **spek**, de **eieren** en de **rest van de sardientjes**.