



Klassieke Caesar salad

met malse kip, bacon, ei



ca. 40min



2 personen

Met deze keizer van de salades serveer je vandaag een grote hit. Het ontbreekt je werkelijk aan niets in dit gerecht: malse kip, 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 kipdijfilets
- 1 baguette ¹
- 2 rode puntpaprika's
- 2 tenen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 blikje ansjovis ⁴
- 1x gerookt spek
- 2 eieren ³
- 1x baby romanasla

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

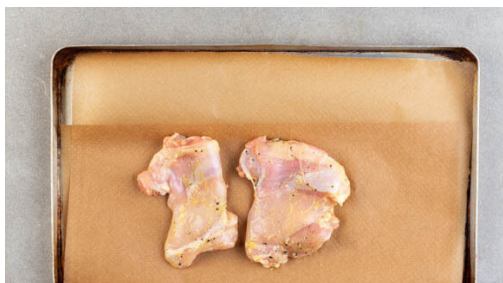
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 862kcal, vet 55.9g, koolhydraten 44.0g, eiwit 46.4g



1. Vlees roosteren

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



4. Croûtons en spek bakken

Meng na 20min baktijd het **brood** en de **paprika** met de **rest van de knoflook**, 1el olijfolie en een snufje zout en schep om met de braadsappen op de bakplaat. Leg de **kip** 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 de **baguette** in hapklare stukken. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in grove blokjes. Pel en hak de **knoflook** ook grof. Rasp de **citroenschil** fijn, halveer de **citroen** en pers **1 helft** uit. Gebruik de **andere helft** voor een ander recept.



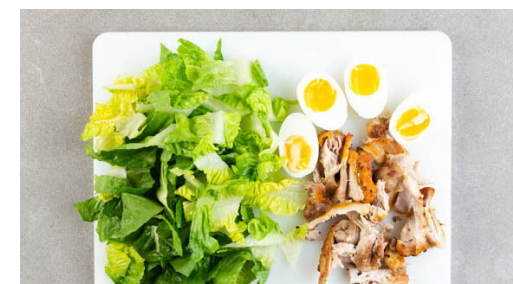
5. Eieren koken

Breng in een kleine kookpan voldoende water aan de kook voor de **eieren**. Voeg de **eieren** voorzichtig toe aan het kokende water en kook ze in ca. 6min zacht. **Tip:** kook ze ca. 2min langer voor **hardgekookte eieren**. Giet de **eieren** af, laat schrikken met koud water en pel ze.



3. Dressing maken

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



6. Salade afmaken

Snijd de **romanasla** grof. Trek de **kip** met een vork in hapklare stukken. Halveer de **eieren**. Meng de **romanasla** met de **croûtons**, **paprika**, **citroenrasp** en de **dressing**. Verdeel de **salade** over borden en top met de **kip**, het **spek**, de **eieren** en de **rest van de ansjovis**.