



Caesarsandwich met gegrilde kip

en groentefrietjes met Italiaanse kaas



20-30min



2 personen

Caesarsalade is een all time favorite die iedereen kent en waarvan (bijna) iedereen houdt. Deze sandwich met typische Caesar-ingrediënten als gegrilde kip, knapperige sla en een dressing van kaas, mosterd en mayonaise was dan ook meteen geliefd toen hij uit de testkeuken kwam. De wortelfrietjes die je krokant bakt met een laagje kaas maken dit gerecht helemaal hemels. Lekker!

Wat je van ons krijgt

- 2 wortels
- 1 pastinaak
- 2 pistolets ¹
- 1 teen knoflook
- 2 blokjes Italiaanse kaas ⁷
- 2 zakjes mayonaise ^{3,10}
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1x babyromanasla
- 5g kipkruiden ¹⁰
- 1 kipfilet

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote grillpan of koekenpan
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 773kcal, vet 32.6g, koolhydraten 70.1g, eiwit 42.9g



1. Wortels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **wortels** en **pastinaak** in vingerdikke frieten. Verdeel de **groentefrieten** over een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1 el olijfolie en 1/4tl zout.



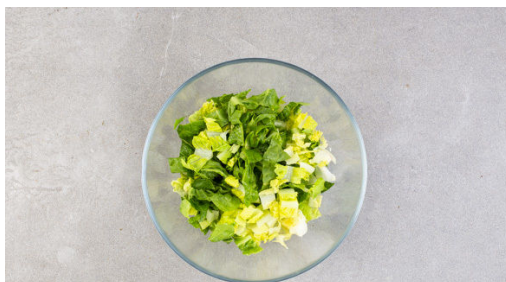
2. Brood bakken

Leg de **pistolets** op de bakplaat naast de **frietjes** of op een ovenrooster. Rooster 10min in de oven. Haal dan het **brood** eruit en hussel de **frietten** om. Rooster de **frietten** in nog eens 10-15min gaar en goudbruin.



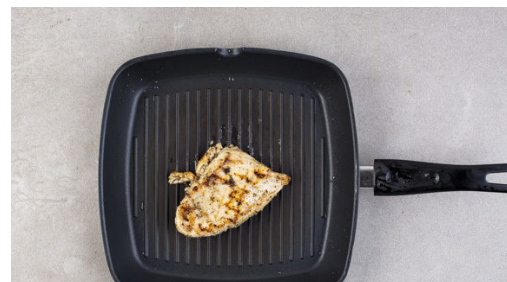
3. Dressing maken

Rasp **3/4e van de kaas** fijn. Snijd de **rest van de kaas** in plakjes en bewaar ze voor stap 6. Pel en halveer de **knoflook**. Hak **een helft** fijn en meng dit in een kommetje met **1 zakje mayonaise**, de **mosterd**, de **helft van de geraspte kaas**, 3-4el water en een snuf zout en peper. Bestrooi de **groentefrieten** in de laatste 2-3min met de **rest van de geraspte kaas**.



4. Sla voorbereiden

Snijd **een kropje babyromanasla** in de lengte doormidden en dan in reepjes. Doe de **slareepjes** in een grote kom en bewaar het **2e kropje sla** voor een ander recept.



5. Kip grillen

Dep de **kipfilet** droog en dek hem af met folie. Sla de **kip** gelijkmatig met een zwaar voorwerp tot een dikte van 1cm. Meng de **spice mix** met 1 el olijfolie, 1/4tl zout en een snuf peper en wrijf de **kip** ermee in. Verhit een grillpan of koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kip** in 4-5min per zijde gaar en goudbruin, zet het vuur evt. iets lager. Snijd de **kip** in plakken.



6. Salade afmaken

Hussel de **sla** om met **2/3e van de dressing**. Snijd de **pistolets** open en wrijf de **knoflookhelft** over het snijvlak. Besmeer de **broodjes** met de **rest van de dressing** en beleg ze met wat **sla**, de **kip** en **plakjes kaas**. Serveer de **broodjes** met de **groentefrieten**, **rest van de salade** en de **mayonaise**.