



Caesar salade met kipreepjes

met babyromana en volkorencroutons



20-30min



2 personen

De meest legendarische gerechten ontstaan vaak uit improvisatie en de Caesar salade is geen uitzondering. Caesar Cardini, chef in Italië, creëerde de salade toen hij in paniek iets in elkaar moest flansen uit een halflege koelkast. Hij vond romana, eieren en Parmezaan, waarmee hij - met de nodige flair - de inmiddels legendarische salade wist te maken.

Wat je van ons krijgt

- 1 volkorenbaguette ¹
- 1 teen knoflook
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 citroen
- 3 tomaten
- 1x babyromanasla
- 1 kipfilet

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- 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.

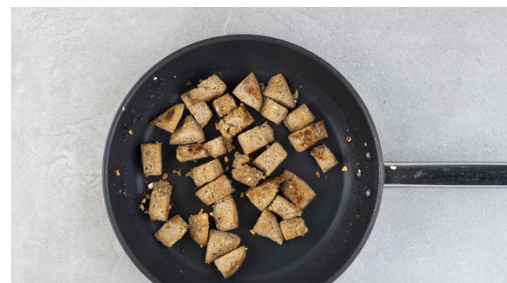
Voedingswaarde per portie

calorieën 640kcal, vet 32.6g, koolhydraten 45.3g, eiwit 39.6g



1. Croutons maken

Snijd of scheur de **baguette** in stukjes van 1-2cm. Pel en hak de **knoflook** fijn. Rasp de **kaas** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



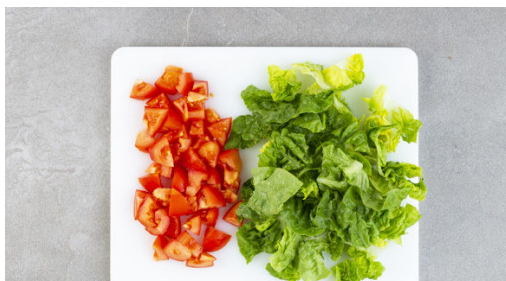
2. Croutons roosteren

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **helft van de knoflook** ca. 1min en voeg de **stukjes brood** toe. Schep om met een snuf zout en rooster 3-5min tot de **croutons** goudbruin en knapperig zijn. Haal uit de pan en zet opzij. Bewaar de pan.



3. Dressing maken

Meng de **helft van de kaas** met **1tl citroenrasp**, **1-2tl citreosap**, 1el mayonaise, 1el mosterd en 1el olijfolie. Breng op smaak met de **rest van de knoflook**, peper, zout en een snuf suiker.



4. Groenten snijden

Snijd de **tomaten** in blokjes. Verwijder de stronken en snijd de **babyromana** in hapklare reepjes.



5. Kip braden

Dep de **kipfilet** droog, snijd 'm in reepjes en bestrooi met zout en peper. Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en braad de **kip** in 3-4min rondom goudbruin en gaar.



6. Salade afmaken

Schep de **tomaat** en **sla** om met de **dressing** en verdeel de **salade** en de **croutons** over de borden. Leg de **kip** er bovenop en bestrooi met de **rest van de kaas** en de **rest van de citroenrasp**.