



Kipsandwich met caesarsalade

met wortelfriet en kaas



20-30min



2 personen

Wie houdt er niet van een goede caesarsalade? Wij in ieder geval wel. Daarom heeft onze chef Martina weer een nieuwe variatie bedacht: dit keer is de salade van het bord naar het broodje verplaatst. De malse kip en romige kaassaus hebben deze overstap ook gemaakt. En wat is nou een sandwich zonder frietjes? Dit keer maak je ze van wortel.

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 gele wortel
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 teen knoflook
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1x babyromanasla
- 2 baguettes ¹
- 1 kipfilet
- 1 zakje cajunkruiden

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- vershoudfolie

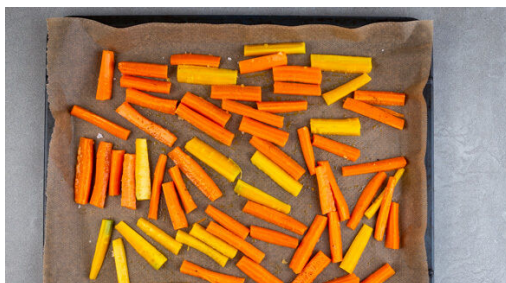
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 806kcal, vet 32.5g, koolhydraten 76.5g, eiwit 46.5g



1. Wortel roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schrob of schil de **wortels** en snijd ze in staafjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1 el olijfolie en een snuf zout. Bak 20-25min in de oven, tot de **wortelfriet** goudbruin en gaar is.



4. Broodjes afbakken

Bak de **broodjes** in de laatste 5min baktijd op een rooster boven de **wortel**. Bestrooi de **wortel** in de laatste 2-3min met de **rest van de kaas** en bak af.



2. Dressing maken

Rasp ca. **3/4e van de kaas** fijn, snijd de **rest van de kaas** in dunne plakjes. Pel en halveer de **knoflook**. Hak **1 helft** fijn en meng met 1 el mayonaise, de **mosterd**, de **helft van de geraspte kaas** en 3-4el water. Breng de **dressing** op smaak met zout en peper. Bewaar de **rest van de knoflook**.



5. Kip bakken

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in **2 platte filets**. Dek af met vershoudfolie en sla de **kip** met een zware pan tot een dikte van ca. 0,5cm. Meng 1el olijfolie met de **cajunkruiden**, een flinke snuf zout en een snuf peper. Wrijf de **kip** in met de **kruidenolie**. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak 4-5min per kant goudbruin.



3. Salade snijden

Snijd de **helft van de babyromanasla** in dunne reepjes, verwijder de stronk. Gebruik de **rest van de sla** voor een ander recept.



6. Salade afmaken

Meng de **sla** met ca. **2/3e van de dressing**. Snijd de **kip** in plakken. Snijd de **broodjes** open en wrijf de snijvlakken in met de **knoflookhelft**. Besmeer dan met de **rest van de dressing** en beleg met wat **salade**, de **kip** en de **kaasplakjes**. Serveer met de **wortelfriet** en de **rest van de salade**.