



V1: Caesar salade met gebakken kipreepjes

met babyromana en croutons



20-30min



2 personen

De legendarische Caesar salade is een ware klassieker uit de Italiaans-Amerikaanse keuken, bestaande uit Parmezaan, een kruidige dressing, knapperige babyromana, verse tomaten, croutons en gebakken kipreepjes. Met dit gerecht zet je in een mum van tijd een voedzame maaltijd op tafel.

Wat je van ons krijgt

- 1 volkorenbaguette ¹
- 1 teen knoflook
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1 onbehandelde citroen
- 2 tomaten
- 2 kroppen babyromanasla
- 1 kipfilet

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise ³
- 1 el 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.

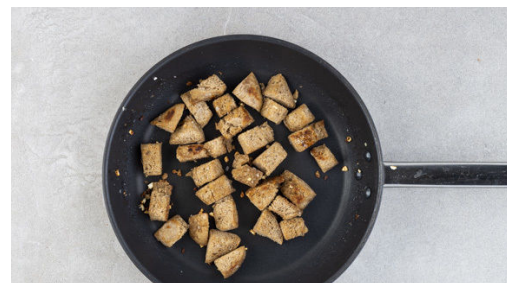
Voedingswaarde per portie

calorieën 673kcal, vet 37.3g, koolhydraten 42.8g, eiwit 39.5g



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.



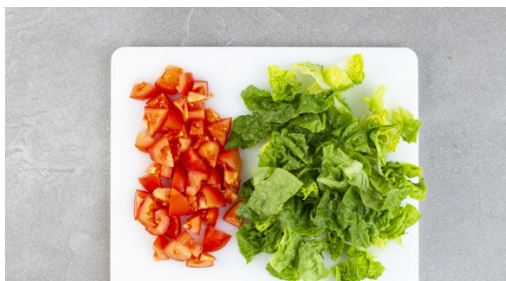
2. Croutons roosteren

Verhit een middelgrote koekenpan met 1 el olijfolie op middelhoog vuur. Bak ca. de **helft van de knoflook** 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**, 1 el mayonaise, 1 el mosterd en 1 el olijfolie. Breng op smaak met de **rest van de knoflook**, peper, zout en een snuf suiker.



4. Groenten snijden

Snijd de **tomaten** in blokjes. Snijd de **babyromana** in hapklare reepjes, verwijder de stronken.



5. Kip braden

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



6. Salade afmaken

Meng de **tomaat** en **sla** met de **dressing** en verdeel de **salade** over borden. Bestrooi naar wens met de **croutons**. Leg de **kip** er bovenop en bestrooi het geheel met de **rest van de kaas** en de **rest van de citroenrasp**.