



Caesar salad met gebakken bio- kipreepjes

met babyromanasla en croutons



20-30min



2 personen

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

Wat je van ons krijgt

- 1 volkoren baguette ^{2,5}
- 1 teen knoflook
- 1 blokje Italiaanse kaas ³
- 1 onbehandelde citroen
- 2 tomaten
- 2 kroppen babyromanasla
- 2 biologische kipfilets

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise ¹
- 1 el mosterd ⁴
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- citruspers

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

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), mosterd (4), sesamzaad (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

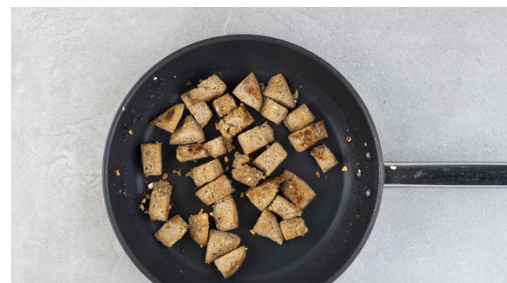
Voedingswaarde per portie

calorieën 726kcal, vet 37.0g, koolhydraten 39.7g, eiwit 60.7g



1. Croutons voorbereiden

Snijd de **baguette** eerst in plakken en vervolgens in 1-2cm grote blokjes. Pel en snijd de **knoflook** fijn. Rasp de **kaas** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



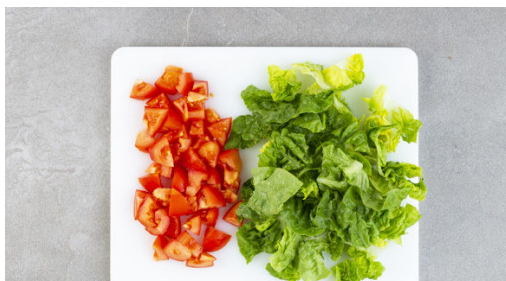
2. Croutons roosteren

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **helft van de knoflook** 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. Groente snijden

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



5. Kip braden

Dep de **kipfilets** droog, snijd in 1-2cm dikke repen en bestrooi met een snuf peper en zout. Verhit de gebruikte koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie 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 **kipreepjes** erbovenop en bestrooi het geheel met de **rest van de kaas** en de **rest van de citroenrasp**.