



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 een schot in de roos toen hij uit de testkeuken kwam. De groentefrietjes met een laagje kaas maken dit gerecht helemaal af.

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 pastinaak
- 2 broodjes ¹
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1 teen knoflook
- 1 zakje mayonaise ^{3,10}
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 krop botersla
- 1 kipfilet
- 1 zakje kipkruiden ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

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 719kcal, vet 23.1g, koolhydraten 74.5g, eiwit 46.5g



1. Wortels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **wortel** 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.



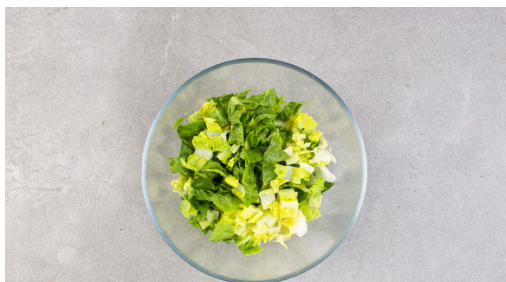
2. Brood bakken

Leg de **broodjes** op een ovenrooster of op de bakplaat naast de **frieten**. Bak 4-5min en haal dan het **brood** uit de oven. Hussel de **frieten** om en bak ze nog eens 15-20min, tot ze gaar en goudbruin zijn.



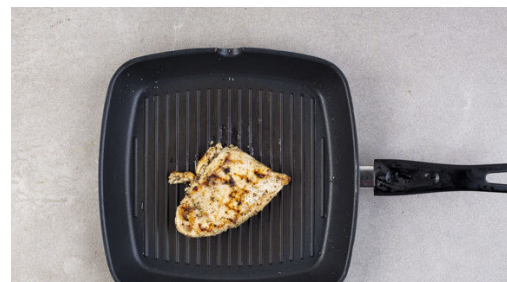
3. Dressing maken

Rasp **2/3e van de kaas** fijn. Snijd de **rest van de kaas** in plakjes en bewaar voor stap 6. Pel en halveer de **knoflook** en hak **één helft** fijn. Meng de **gehakte knoflook** met **2-3tl mayonaise**, de **mosterd**, de **helft van de geraspte kaas**, 3el 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 de **helft van de sla** in reepjes en doe in een grote kom. Bewaar de **rest van de sla** voor een ander recept.



5. Kip grillen

Dep de **kip** droog en dek de filet af met folie. Sla met een zwaar voorwerp tot een dikte van 1cm. Meng de **kipkruiden** met 1el 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** vlak voor het serveren om met **2/3e van de dressing**. Snijd de **broodjes** open en wrijf de **knoflookhelft** over het snijvlak. Besmeer dan met de **rest van de dressing** en beleg ze met wat **sla**, de **kip** en **plakjes kaas**. Serveer de **broodjes** met de **frieten** en de **rest van de salade** en **mayonaise**.