



## Snelle Caesar salad

met kip en meergranencroutons



20-30min



2 personen

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

## Wat je van ons krijgt

- 1 meergranen baguette <sup>1</sup>
- 1 teen knoflook
- 1 blokje harde kaas <sup>7</sup>
- 1 citroen
- 2 zakjes mayonaise <sup>3,10</sup>
- 1 zakje milde mosterd <sup>10</sup>
- 2 tomaten
- 1x babyromanasla
- 1 kipfilet

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

## Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- fijne 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.

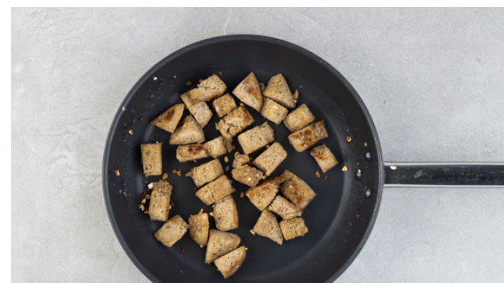
### Voedingswaarde per portie

calorieën 742kcal, vet 44.5g, koolhydraten 43.7g, eiwit 40.3g



### 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.



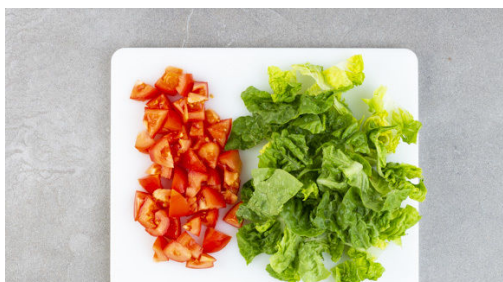
### 2. Croutons roosteren

Verhit een middelgrote koekenpan met 1-2el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **helft van de knoflook** ca. 1min en voeg het **brood** met een snuf zout toe. Bak tot de **croutons** knapperig zijn. Haal uit de pan en zet opzij.



### 3. Dressing maken

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



### 4. Groenten snijden

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



### 5. Kip braden

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



### 6. Salade afmaken

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