



Caesarsandwich met gegrilde kip

en groentefrietjes met 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 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

- 2 wortels
- 1 pastinaak
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 teen knoflook
- 1 zakje mayonaise ^{3,10}
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1x babyromanasla
- 2 baguettes ¹
- 1 kipfilet
- 1 zakje cajunkruiden ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grillpan of 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 807kcal, vet 28.6g, koolhydraten 84.2g, eiwit 46.1g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **wortels** en **pastinaak** in vingerdikke frieten. Verdeel de **groentefrieten** over een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1 el olijfolie en een flinke snuf zout. Rooster de **groentefriet** in 20-25min goudbruin en gaar in de oven.



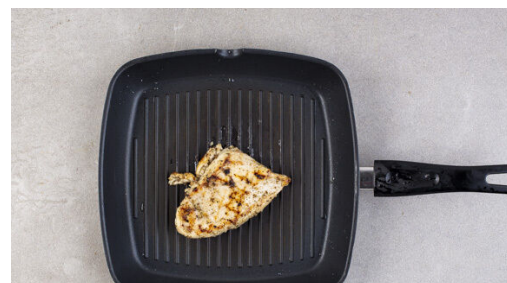
4. Brood afbakken

Leg in de laatste 5min baktijd van de **groentefriet** de **broodjes** op de bakplaat. Bestrooi de **groentefriet** met de **rest van de kaas**.



2. Dressing maken

Rasp **3/4e van de kaas** fijn en schaaf de **rest** in dunne plakjes. Pel en halveer de **knoflook**. Hak **1 helft** fijn en leg de **andere helft** opzij. Meng de **gehakte knoflook** met de **helft van de mayonaise**, de **mosterd**, de **helft van de geraspte kaas** en 3-4el water. Breng de **dressing** op smaak met zout en peper.



5. Kip braden

Dep de **kip** droog en snijd het **vlees** in **2 platte filets**. Meng de **cajunkruiden** met 2el olijfolie en een flinke snuf zout en 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.



3. Salade snijden

Snijd **1 kropje sla** in reepjes en gebruik het **andere kropje** voor een ander recept.



6. Salade afmaken

Meng de **sla** vlak voor het serveren met **2/3e van de dressing**. Snijd de **kip** in plakken. 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**.