

DINNERLY



Bonte Caesar-style salade met knoflookcroutons



20-30min



2 personen

De Caesar Salad is een Amerikaanse klassieker. Hij is erg lekker, maar heeft helaas niks met de Romeinse generaal te maken. Volgens de overlevering ontstond de "Caesar" toen chef Caesar Cardini in 1924 wat overgebleven ingrediënten bij elkaar gooide. Een succesverhaal met restjes: daar houden we bij Dinnerly wel van. Vandaag eten we een simpele, vegetarische versie met zelfgemaakte croutons. Heerlijk.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 baguette¹
- 2 blokjes harde kaas^{3,7}
- 1 minikomkommer
- 150g cherrytomaten
- 1x babyromanasla
- 1 zakje gerookte amandelen¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 25-30g boter⁷
- 2el mayonaise³
- 1-2tl mosterd¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- keukenrasp
- staafmixer met beker
- dunschiller of kaasschaaf

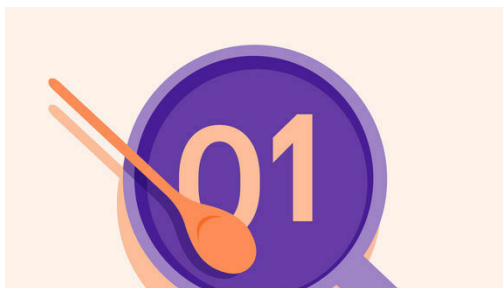
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

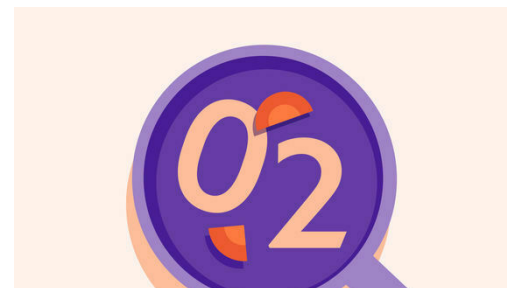
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 638kcal, vet 44.0g, koolhydraten 42.6g, eiwit 17.9g



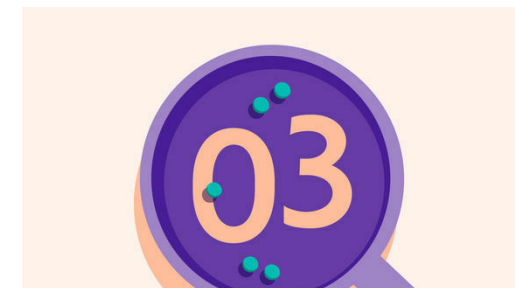
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **baguette** in blokjes van ca. 2cm. Rasp de **helft van de kaas** fijn. Pel 2 tenen knoflook en snij deze heel fijn, of gebruik een knoflookpers.



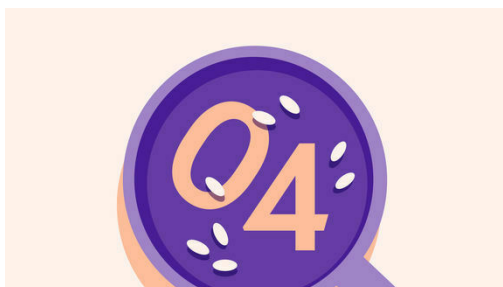
2. Croutons maken

Smelt in een kleine kookpan op middelhoog vuur 25-30g boter. Fruit de helft van de knoflook ca. 30sec en neem de pan van het vuur. Roer de **stukken brood** erdoor en voeg wat peper en zout toe. Bak het **brood** op een bakplaat met bakpapier in ca. 12-15min tot knapperige croutons. Halverwege omscheppen.



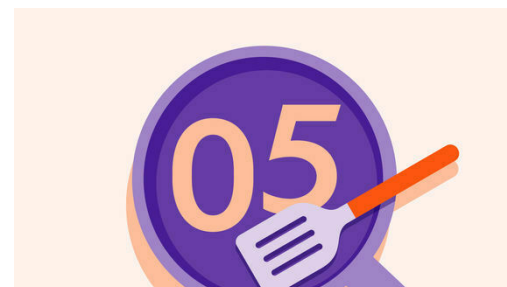
3. Dressing maken

Pak de staafmixer met hoge beker en pureer de **geraspte kaas**, 2el mayonaise, 1-2tl mosterd, 1el olijfolie, 1el azijn, 2el water en de rest van de knoflook tot een gladde **dressing**. Voeg naar smaak snufjes peper en zout toe.



4. Groenten snijden

Snij de **komkommer** in de lengte doormidden en in dunne plakken. Snij de **cherrytomaten** doormidden en de **romanasla** in hapklare stukken. Hak de **gerookte amandelen** grof.



5. Afmaken en serveren

Meng de **komkommer**, **tomaten** en **amandelen** met de **dressing** en meng dan alles met de **romanasla**. Voeg naar smaak peper en zout toe. Snij met een mes of kaasschaaf de **rest van de kaas** in hele dunne plakjes. Verdeel de **Caesar Salad** over de borden en garneer met de **kaas** en **warme croutons**.



6. De kip of het ei?

De Caesar Salad is een triomf van restjes. Laten we kijken of we dat thema nog verder kunnen doorvoeren. Heb je nog wat gerookte kip of plakjes kipfilet liggen? Snij ze in grove stukken en voeg aan het einde toe aan de salade. Om de Caesar vegetarisch te houden kun je ook 1-2 hardgekookte eieren gebruiken.