



Caesar salade



Bereiden in: koekenpan

Vorbereiding: 0 min.



Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 krop sla bijvoorbeeld Romaine
- zakje Parmezaanse kaas, in vlokken
- scharrelkipfilet en/of bacon hoeveelheid naar wens
- Croutons
- 3 sneetjes wit brood
- 2 el ongezouten boter
- ½ tl knoflookpoeder
- 50 gr geraspte Parmezaanse kaas
- extra olie om mee te besprenkelen voor bakken
- ¼ tl Italiaanse kruiden
- Dressing
- 1 tl gehakte knoflook
- 2 el mayonaise
- 1 tl Dijon mosterd
- 2 stuks ansjovis
- 60 ml citroensap
- 120 ml olijfolie
- ½ tl zout
- 50 gr geraspte Parmezaanse kaas

Voedingswaarde

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



Caesar salade

Bereiding

1

U begint met het maken van de croutons. Hiervoor Snijdt u het brood in kleine blokjes.

Meng het brood met de Italiaanse kruiden, knoflook, Parmezaanse kaas en besprenkel ruim met de olijfolie.

2

Verhit nu een koekenpan met de boter en bak de croutons goudbruin, in

ongeveer 5 minuten (misschien langer). Dit kan ook in de oven! Laat afkoelen en uitlekken op een stuk keukenpapier.

3

Voor de dressing doet u alle ingrediënten in een hoge kom en gebruik een staafmixer om het tot een geheel te mengen.

4

Verdeel de blaadjes kropsla over een grote schaal. Schaaf hier de Parmezaanse kaas overheen en bestrooi met de croutons.

5

Voeg nu de uitgebakken bacon stukjes en/of gebakken kipfilet reepjes toe aan de salade, verdeel ze er mooi overheen

6

Serveer met de dressing.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:
www.sameneenkoekopen.nl/recepten