

Caesar salade

Bereiden in: koekenpan
Voorbereiding: 0 min.
Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 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

Voedingswaarde

-

Textielstraat 13 | 7483 PC 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.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten