



 Bereiden in:

 Voorbereiding: 25 min.

 Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 250 g kipfilet
- 200 g Romaine sla (of 1 krop)
- 125 g cherry tomaten
- 50 g ontbijtspek
- 2 eieren
- 2 ansjovisfilets
- 2 sneetjes brood
- 1 teen knoflook
- 1/2 citroen(sap)
- 2 el Parmezaanse kaas
- 2 el kwark
- 1 el Worcestershire sauce (optioneel)
- 1 el mayonaise
- 1 el olijfolie

## Voedingswaarde

- 

image not found

[https://www.sameneenkoekopen.nl/images/New logo-samen-een-koekopen.png](https://www.sameneenkoekopen.nl/images/New%20logo-samen-een-koekopen.png)

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)

## Bereiding

- 1 Bak als eerste het ontbijtspek rondom krokant, haal uit de pan en zet even weg.
- 2 Bestrooi 1 kipfilet rondom met zout en peper en bak in dezelfde pan rondom gaar en bruin in een scheutje (olijf)olie.
- 3 Verwarm de (hetelucht) oven voor op 200 graden. Neem 2 sneetjes (oud) brood en snijd in grove stukken. Besprenkel rondom met olijfolie en bestrooi met zout en peper. Plaats circa 5 minuten in de oven tot je croutons hebt.
- 4 Maak ondertussen de dressing met behulp van de (kom van van de staaf)mixer. Mix 2 el kwark, 2 el Parmezaanse kaas, 1 el mayonaise, 1 el olijfolie, 2 ansjovisfilets, 1 teen knoflook, sap van een 1/2 citroen, en eventueel 1 el Worcestershire tot een gladde dressing.
- 5 Kook ook alvast 2 eieren 5 minuten tot ze halfzacht zijn.
- 6 Maak 1 krop Romaine sla (of 2 baby Romaine of 1 zak van 200 g kant-en-klare) schoon en doe in een ruime kom.
- 7 Voeg 125 g in kwartjes gesneden cherrytomaten toe samen met de fijngesneden bacon. Hussel driekwart van de dressing door het geheel.
- 8 Snijd de kipfilet in stukjes en verdeel eveneens over de borden. Voeg ook het gekookte ei toe en de croutons. Besprenkel met de overgebleven dressing en bestrooi met extra Parmezaanse kaas.

image not found

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

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)