

Caesar salade



 Bereiden in: koekenpan

 Voorbereiding: 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

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 Sniijdt 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