



## Caesarsalade

*Een klassieke Caesarsalade met sappige gegrilde kipfilet, krokante croutons en een romige, hartige Caesardressing op basis van ansjovis en Parmezaanse kaas.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>20'</b>	<b>2</b>	<b>Salade</b>

### Ingrediënten

2 kipfilets (elk ca. 150 gr)  
1 krop Romeinse sla  
80 gr Parmezaanse kaas, versgeraspt  
4 sneden witbrood (ca. 120 gr), in blokjes van 1,5 cm  
2 el olijfolie (voor de croutons)  
Zout en versgemalen zwarte peper

Voor de dressing:  
2 eidooiers

2 teentjes look, fijngehakt  
4 ansjovisfilets op olie, uitgelekt  
1 tl Dijonmosterd  
120 ml neutrale olie (bijv. zonnebloemolie)  
30 ml extra vierge olijfolie  
2 el versgeperst citroensap  
1 tl Worcestershiresaus  
Zout en versgemalen zwarte peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius (hetelucht).
- 2.** Verdeel de broodblokjes over een met bakpapier beklede bakplaat, besprenkel met 2 el olijfolie en kruid met zout en peper.
- 3.** Bak de croutons 10 tot 12 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat afkoelen.
- 4.** Verwarm een grillpan of koekenpan op middelhoog vuur met een scheutje olie.
- 5.** Kruid de kipfilets aan beide kanten met zout en peper.
- 6.** Bak de kipfilets 5 tot 6 minuten per kant tot ze gaar zijn en een goudbruin korstje hebben. Controleer de gaarheid: de kern moet volledig wit zijn zonder roze kleur.
- 7.** Laat de kipfilets 5 minuten rusten onder aluminiumfolie, snijd ze daarna in schuine reepjes.
- 8.** Bereiding van de dressing: doe de eidooiers, het fijngehakte look, de ansjovisfilets, de Dijonmosterd en de Worcestershiresaus in een hoge mengkom of maatbeker.
- 9.** Mix alles glad met een staafmixer of kluts stevig met een garde.
- 10.** Voeg de neutrale olie druppel voor druppel toe terwijl je constant blijft mixen, zodat de dressing emulgeert tot een romige consistentie.
- 11.** Voeg daarna de extra vierge olijfolie in een dun straaltje toe en meng verder.
- 12.** Roer het citroensap erdoor en breng de dressing op smaak met zout en peper.
- 13.** Verwijder de buitenste bladeren van de Romeinse sla, scheur de overige bladeren in grove stukken en spoel ze grondig. Droog de sla goed in een slacentrifuge.

**14.** Doe de sla in een ruime mengschaal, voeg twee derde van de dressing toe en schep voorzichtig om zodat alle bladeren goed bedekt zijn.

**15.** Verdeel de salade over twee borden.

**16.** Schik de kipreepjes en de croutons bovenop.

**17.** Schaaf of rasp royaal Parmezaanse kaas over de salade en druppel naar smaak nog wat extra dressing over het geheel.

#### **Tip**

Gebruik voor een veilige dressing gepasteuriseerde eidooiers, zeker als je de salade bereidt voor kinderen, ouderen of zwangere vrouwen. Je kunt de ansjovisfilets ook vervangen door 1 tl ansjovispasta als je geen hele filets bij de hand hebt.

#### **Lekker met**

Serveer de Caesarsalade als lichte hoofdmaaltijd of als voorgerecht bij een gegrill steak of verse visfilet.

#### **Dranktip**

Een frisse, droge Chardonnay of een lichte Pinot Grigio past uitstekend bij de romige dressing en de hartige ansjovis.