



Klassieke caesardressing

De echte romige caesardressing met eidooier, ansjovis en parmezaan. Rijk, hartig en pittig, precies wat een caesarsalade tot een klassieker maakt.

VOORBEREIDING

10'

PORTIES

4

CATEGORIE

Saus

Ingrediënten

- 1 verse eidooier (op kamertemperatuur)
- 2 ansjovisfilets op olie, fijngehakt
- 1 klein teentje look, fijngehakt of geperst
- 1 kl Dijonmosterd
- 2 el vers citroensap
- 60 ml milde olijfolie
- 30 gr vers geraspte parmezaan
- zout en versgemalen peper

Bereidingswijze

1. Klop de eidooier samen met de ansjovis, look, mosterd en citroensap tot een romig mengsel.
2. Voeg heel langzaam de olijfolie toe terwijl je blijft kloppen, zodat er een gladde emulsie ontstaat.
3. Roer de geraspte parmezaan erdoor.
4. Breng op smaak met versgemalen peper. Zout is meestal niet meer nodig door de ansjovis en de parmezaan.

Tip

Gebruik echte parmezaan die je zelf raspt, geen poeder uit een potje. Dat maakt het verschil tussen huisgemaakt en flauw.

Lekker met

Krokante romaine, croutons en eventueel gegrilde kip of spek