



Klassieke caesardressing

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

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
10'	4	Saus

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

- 1.** Doe de eidooier samen met de fijngehakte ansjovis, knoflook, mosterd en het citroensap in een mengkom. Klop alles met een garde tot een romig en goed gecombineerd mengsel.
- 2.** Voeg de olijfolie druppel voor druppel toe terwijl je voortdurend blijft kloppen, zodat de dressing emulgeert en mooi glad en gebonden wordt. Voeg de olie pas sneller toe als de emulsie stabiel is.
- 3.** Roer de vers geraspte parmezaan erdoor tot de dressing egaal is.
- 4.** Proef en breng op smaak met versgemalen zwarte peper. Voeg enkel zout toe indien nodig: de ansjovis en de parmezaan zorgen al voor een stevige zoute toets.

Tip

Rasp de parmezaan altijd zelf, vlak voor gebruik. Voorgeraspt kaaspoeder uit een potje heeft veel minder smaak en lost niet goed op in de dressing. Het verschil met een zelfgemaakte dressing is meteen voelbaar.

Lekker met

Krokante romainebladeren, knapperige croutons en eventueel gegrilde kipfilet of krokant gebakken spek