



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
20'	20'	2	Salade

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.