


Recept: Caesar Salade

Klassieke Caesar salade met knapperige romaine sla, krokante croutons en een romige dressing.

 Aantal personen: 2 personen	 Tijd: 15 minuten	 Moeilijkheidsgraad: 
---	--	---

Ingrediënten	Hoeveelheid	M.E.P
Neem je ingrediënten, en vink af, wanneer ze klaar zijn voor gebruik		
<u>Voor de Caesar dressing.</u>		
<input type="checkbox"/> Mayonaise (zie apart recept)	100 ml	
<input type="checkbox"/> look	1/2 teentje	gepeld
<input type="checkbox"/> peper en zout		
<input type="checkbox"/> ansjovisfilet, zoute	2 + 2 (als garnering)	afgespoeld en drooggedept
<input type="checkbox"/> limoen	1/4	sap
<input type="checkbox"/> yoghurt	1 eetlepel	
<input type="checkbox"/> worcestershiresauce	5 druppels	
<input type="checkbox"/> cayennepeper	klein beetje	
<u>Voor de salade</u>		
Little gem sla	3 kropjes	
Toastbrood	4 sneetjes	
Parmezaanse kaas	50 gr	
Kipfilets	2	
Eieren	2	
Spekblokjes	80 gr	
Kerstomaatjes	10	gewassen
Kappertjes	10 gr	gespoeld in vergiet

Bereidingswijze (stap voor stap)

Volg de stappen en vink ze af wanneer ze voltooid zijn:

- Maak eerst de Caesar dressing, door alle ingrediënten met een staafmixer te mixen.
- Proef en kruid bij indien nodig
- Doe de dressing in een potje en zet koel in de koelkast tot gebruik

- Zet een pot warm water op het vuur, breng aan de kook en kook de eieren hard =min
- Giet ze daarna af en spoel met koud water, pel de eieren en leg ze koel weg
- Bak de kipfilets zoals aangegeven in de technieken. Haal ze uit de pan, wanneer ze gaar zijn en laat ze afkoelen onder folie.
- Bak de spekblokjes in dezelfde pan als de kip
- Snijd het brood in blokjes voor de **croutons** en bak ze goudbruin. Eventueel kan dit ook in dezelfde pan.
- Haal de blaadjes van de sla (was en zwier droog). Je kan er voor kiezen of je de blaadjes scheurt of geheel laat, denk aan de presentatie die je wil verkrijgen
- Bewaar de sla in de koelkast
- Rasp de Parmezaanse kaas voor de Caesar Salad: rasp hem fijn of in schilfers - of beiden de keuze is aan jou
- Snij de kerstomaatjes in 2
- Spoel de kappertjes voor de caesar salade
- Maak de **Caesar Salade** verder af door de sla, croutons, tomaatjes, kappertjes, spekjes, kip, eieren en een paar ansjovis mooi te dressereren in een potje. ! Zorg er voor dat alle ingrediënten voldoende zijn afgekoeld.
- Doe de dressing in een apart potje en zet bij in het kommetje. Schrijf de naam van de leerkracht op het doosje. Bewaar in de koelkast.
- Ruim je werkplek op