

Ceasar salad



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop
+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Bijgerechten (overig)	
Seizoen	+	
Keuken	Amerikaans	Lekker met
Beoordeling	3 sterren	

Ingrediënten

2 stuk	Sla romaine
1 scheut	Worcestersaus
1 stuk	Citroen
1 theelepel	Mosterd
2 eetlepel(s)	Olijfolie
40 gram	Parmezaan gemalen
4 eetlepel(s)	Yoghurt vol
2 stuk	Volkorenbrood
2 stuk	Eieren
2 stuk	Kipfilet

Voorbereiding

Voeg vier eetlepels magere yoghurt in een kom. Maak de citroen goed schoon met water en rasp vervolgens een klein beetje van de schil in de saus. Voeg een scheutje worcestersaus, teentje knoflook, twee eetlepels olijfolie, theelepel mosterd, Parmezaanse kaas en wat peper en zout toe aan de yoghurt en meng dit tot een gladde dressing.

Smeer de kipfilet in met olijfolie en besprenkel ze met wat peper, zout en knoflookpoeder. Bak de kipfilet goudbruin aan beide kanten. Snijd het brood in kleine blokjes, besprenkel met wat olijfolie, peper en zout en bak even kort in de grillpan tot ze krokant zijn.

Bereiding

Meng de dressing met de salade. Snijd de kip in reepjes en leg dit op de salade gevolgd door de broodcroutons, twee gekookte eitjes en de rest van de Parmezaanse kaas.

Calorieën: 426 Kcal

Wist u dat ...