



Hoofdgerechten

Gegrilde Caesar salade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 lookteentje
4 little gem ((babysalade))
300 gram kip
50 gram parmezaanse kaas
2 sneetjes toastbrood
4 eieren
olijfolie
peper
zout

Voor de dressing

3 lookteentjes
1 eetlepel mosterd
1 eetlepel azijn
2 eetlepels mayonaise
1 eetlepel citroensap
2 ansjovissen (reepjes)

Bereidingswijze

Mix alle ingrediënten voor de dressing met 100 ml olijfolie glad. Kruid met peper en zet koel.

Kook de eieren in 7 minuten bijna hard. Laat schrikken onder koud water en pel ze. Mix 4 el olijfolie en de knoflook glad. Bestrijk het brood met de knoflookolie en grill goudbruin. Snij in blokjes.

Halveer de little gem en bestrijk met de knoflookolie. Grill ze goudbruin op de barbecue. Bestrijk de kipfilet met de rest van de knoflookolie en kruid met peper en zout. Grill eveneens goudbruin en gaar op de barbecue. Keer regelmatig. Snij in plakjes.

Verdeel het brood, de plakjes kip en de sla over 4 borden. Halveer de eieren en leg ze op de salade. Rasp er de kaas over en geef er de dressing bij.

