



Hoofdgerechten

## **Boterham Ceasar kip**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 eieren (hardgekookt, in plakjes)  
300 gram kip (gebakken, in plakjes)  
6 plakjes ontbijtspek (krokant)  
2 avocado's (in plakjes)  
8 plakjes bruin brood  
handvol ijsbergsla

### **Voor de dressing:**

1/2 lookteentje (geperst)  
1 sjalot (gesnipperd)  
6 eetlepels mayonaise  
1 eetlepel citroensap  
1/2 theelepel mosterd  
4 eetlepels roomkaas  
1 theelepel honing  
8 ansjovissen (filets)

### **Bereidingswijze**

Maak eerst de dressing: mix alle ingrediënten tot glad sausje.

Besmeer de helft van de boterhammen met de dressing. Beleg met de ijsbergsla en de gebakken kippenreepjes. Schik er 2 schijfjes krokant spek per boterham op. Leg er tenslotte de plakjes avocado en het ei op. Werk af de zelfgemaakte dressing.

Besmeer ook de andere helft van de boterhammen met de dressing. Leg ze op de andere en steek eventueel vast met een prikker om op te dienen.

**Tip:** de dressing die je over hebt, kan je nog enkele dagen in de koelkast bewaren. Ook lekker om een koude pastasalade mee te maken!

## Keukenbenodigdheden

Mixer

