



Hoofdgerechten

Ceasar salade met kip, Parmezaanse kaas en croutons

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de kip

4 kip (filets)
1 eetlepel oregano (gedroogde)
2 eetlepels olijfolie
zout

Voor de dressing

250 milliliters Griekse yoghurt
30 gram ansjovissen (fijngesneden)
1 eetlepel Dijon mosterd
1/2 citroen (het sap)
1/2 eetlepel uienpoeder
1/2 theelepel lookpoeder
peper
zout

Voor de salade

30 gram Parmezaanse kaasschilfers
1 Romeinse slablaadje (grote, in grove stukken)
2 avocado's (in stukjes gesneden)
250 gram kerstomaatjes (gehalveerd)
4 eieren (in vier gesneden)
200 gram croutons

Bereidingswijze

Meng de olijfolie, de oregano en het zout (naar smaak) door elkaar. Marineer de kip met de dressing en laat een uur rusten in de koelkast.

Meng alle ingrediënten voor de dressing en zet afgedekt in de koelkast.

Haal de kip uit de koelkast en laat 'm gedurende 15 minuten op kamertemperatuur komen. Bak de kip goudbruin. Snij de kip vervolgens in plakjes.

Meng de stukjes avocado, romeinse sla, kerstomaatjes, eitjes, croutons en de kip door elkaar in een grote slakom. Besprenkel met de homemade dressing en bestrooi met de Parmezaanse kaas.

Werk af met peper & zout en eventueel gehakte bieslook.

