

SALADE DE VENDANGES OOGTSALADE

SALAD' CÉSAR DU KLAAS

★ SPÉCIALITÉ DE KLAAS ★

salade voor 4 personen

Dressing:

2 ansjovisfilets fijn gesneden
5 gram fijne Parmezaan (schaafsel)
2 eetlepel witte wijn azijn
100 gram mayo
50 gram yoghurt
peper naar smaak

Salade:

1 baguette
2 stronken romainesla
2 kipfilets
5 ansjovisfilets
4 biologische eieren
50 gram grove Parmezaan (schaafsel)
olijfolie en zout

Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.

Meng alle ingrediënten voor de dressing met elkaar in een kommetje.

Snij de baguette in grove blokken van ongeveer 2 bij 2 cm, leg op een bakplaat, besprenkel met olijfolie en een klein beetje zout. Bak ze tot goudbruine croutons. Kook de eitjes 7 minuten in kokend water, laat daarna heel goed schrikken in ijskoud water en pel ze.

Snij de kip in blokjes van ongeveer 2 bij 2 cm, bak in een pan met een scheutje olijfolie en een klein beetje peper/zout.

Snij de sla in grove reepjes, halveer de eieren, snij de ansjovisjes doormidden.

Meng alle ingrediënten voor de salade met elkaar en meng er daarna zoveel dressing doorheen als je zelf lekker vindt!

Tips van Meertje:

Ga voor biologische kipfilet en eitjes, en gebruik olijfolie en Parmezaanse kaas van goede kwaliteit! Dat maakt echt het verschil in smaak.

Lekker met: Gort&Gort Rosé Gariguettes

