

American Caesar Salad

Nodig aan boodschappen (2-4 pers.):

- 1 krop sla
- 2 sneedjes wit brood of mais brood
- P. Cardini caesar dressing
- Jong belegen kaas geraspt
- 1 / 2 Kipfilets
- Zout
- Peper

Bereidingswijze:

Was de sla en snijd deze in reepjes en doe dit in een slakom. Leg de twee sneedjes brood onder het tostiijzer en bak deze goudbruin krokant. Hoe steviger, hoe beter de croutons die je ervan gaat snijden. Vervolgens ga je de kip snijden, wat ik doe ik zorg dat mooie slanke reepjes krijgt zodat je deze onder de grill fijn kunt bakken en ze lekker geribbeld worden. Dit zorgt ook weer voor die krokante bite. Snij de kip en kruid deze simpelweg met zout en peper. Als de sneedjes brood klaar en krokant zijn, kan de kip onder die grill, Terwijl deze bakt snij je de sneetjes brood in vierkantjes. Op zijn amerikaans mogen die best wat grof zijn. Een 1,5 cm bij 1,5 cm. Als de kip klaar is verdeel je deze als het wat is afgekoeld over de sla, en vervolgens de croutons. Rasp daaroverheen flink wat jong belegen kaas en trek daaroverheen strepen van de P. Cardini Caesar salad dressing. Heerlijke frisse luchtige salade!

Bereidingstijd:

30 min

Keukentools: Sla kom, tosti ijzer, rasp

Goed te combineren met: Een lekker stukje vlees maar kan ook prima als maaltijdsalade.