
Caesarsalade met malse kip

en cherrytomaten met croutons



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- Widow Bolte's Chicken Spice Mix
- Mayonaise ^{3,10}
- teen knoflook
- grove mosterd ¹⁰
- volkoren baquette ¹
- citroen
- Italiaanse harde kaas ⁷
- romana sla
- cherrytomaten
- kipstukjes

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

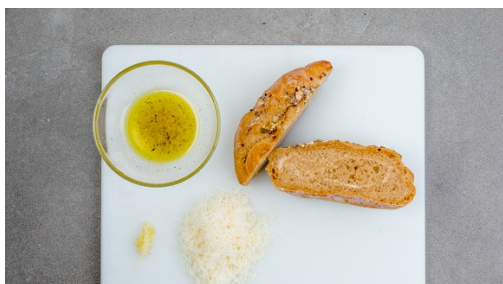
- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp
- middelgrote koekenpan
- oven

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

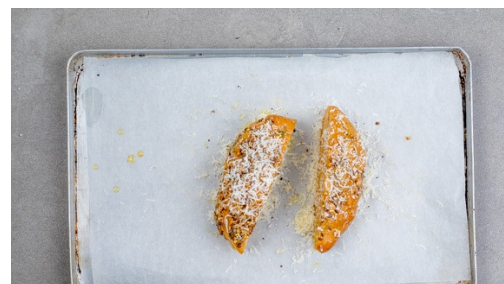
Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Brood voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de **baguette** in de lengte open. Pel en hak de **knoflook** fijn. Meng de **helft van de knoflook** met 1-2el olijfolie en een snuf zout in een kommetje. Rasp de **kaas** fijn.



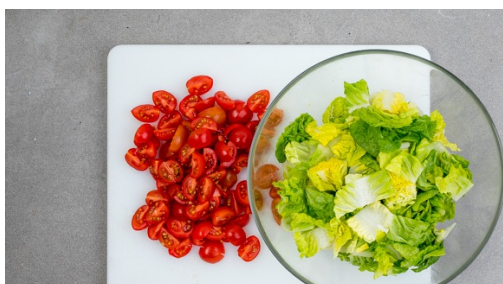
2. Brood bakken

Leg de **baguettehelften** op een bakplaat met bakpapier, besprenkel met de **knoflookolie** en bestrooi met de **helft van de geraspte kaas**. Bak het **brood** in 8-10min goudbruin en knapperig in de oven. Neem het **brood** uit de oven, laat iets afkoelen en snijd in **croutons**.



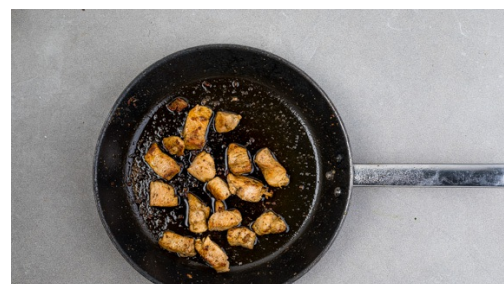
3. Dressing maken

Rasp intussen de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Maak een **dressing** van de **rest van de geraspte kaas** met **1tl citroenrasp**, **1-2tl citroensap**, de **mayonaise**, **1el mosterd**, 1el olijfolie en 1el water. Proef en breng op smaak met zout, peper, een snuf suiker en **knoflook** naar wens.



4. Tomaten snijden

Snijd de **cherrytomaten** in vieren. Snijd de stonk van de **babyromanasla** en snijd de **bladeren** in hapklare stukken. Je kunt hiervoor het beste de **blaadjes** gestapeld houden.



5. Kip bakken

Meng de **kipstukjes** met de **kip spice mix**, een snuf zout en peper. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kipstukjes** in 5-6min krokant en gaar. Zet evt. het vuur iets lager.



6. Salade mengen

Meng, als de **kip** bijna klaar is, de **sla**, **cherrytomaten** en de **dressing** in een kom. Schep de **salade** op en bestrooi met de **croutons**, **kipstukjes** en meer **citroenrasp** naar wens.