

CEASAR SALAD

Voor 1 persoon:

100 g komkommer
1/2 gele paprika
1 kleine avocado
50 g gerookte kipfilet
1 ei
1/2 à 1 kropje little gem
30 g parmezaanse kaas, geraspt
1 tl croutons
extra: beetje citroensap

Voor de dressing:

2 el halva mayonaise
1 tl grove mosterd
1 tl olijfolie

zwarte peper naar smaak

Kook het ei in 10 minuten hard. Laat schrikken, pel en snij in kwarten.

Snij de kipfilet en groenten en houdt deze stuk voor stuk apart. Besprenkel de avocado met citroensap om verkleuring tegen te gaan.

Bouw de salade als volgt op:

Maak de dressing door de ingrediënten te mengen en giet deze als eerste in de pot.

Leg de komkommer, paprika, avocado, kip en ei laagje voor laagje en in deze volgorde in de pot.

Scheur de slablaadjes, spoel ze goed af, dep droog en vul de pot verder.

Garneer met de Parmezaanse kaas

Neem de croutons mee en doe ze over de salade als je gaat eten, anders worden ze slof.