



LUNCH

FoodChallenge

CEASAR SALADE

INGREDIËNTEN VOOR ÉÉN PERSOON

- 1 stronkje Romeinse salade
- 60gr kippendijvlees
- 1st ei
- 2el maïs
- 2el ceasardressing
- 1 handje Parmezaanse kaas
- 1el olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

- Kip bakken in de olijfolie;
- Kook het ei in 8 min gaar, pel ze en snijd in kwarten;
- Scheur de sla in stukken;
- Maïs uit laten lekken en mengen met de rest.

DRESSING 100ML

- 1el ansjovis (±7 gram)
- 1tl citroensap
- 1tl limoensap
- 1 eidooier
- Half knoflookteentje
- 1el grove Zaanse mosterd
- 5el olijfolie
- Keukenmachine

BEREIDINGSWIJZE

- Pers de knoflook;
- Meng alles bij elkaar in een keukenmachine en doe er de olijfolie bij;
- Maak op smaak met peper en zout.