



Caesarsalade met kip en spek



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 klontje boter
4 kipfilets
100 gram spekblokjes (gerookt)
400 gram prinsessenboontjes (schoongemaakt en in 2 gebroken)
4 eieren
1 blik ansjovis
200 ml mayonaise
1/2 citroensap
4 sneden toastbrood
2 kroppen frisée sla
olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit boter in een pan en bak hierin de kipfilets tot ze goudbruin kleuren en gaar zijn. Bak de spekblokjes gedurende de laatste 5 minuten mee in dezelfde pan.
- 2.** Haal de kipfilets en de spekblokjes uit de pan en hou apart.
- 3.** Breng water aan de kook en kook de boontjes gaar.
- 4.** Kook de eieren gaar in 9 minuten.
- 5.** Laat de ansjovis uitlekken en hou de olie apart. Snij de helft van de ansjovis fijn.
- 6.** Meng de mayonaise met het citroensap en de fijnsneden ansjovis. Kruid met peper.
- 7.** Snij het toastbrood in blokjes. Verhit de ansjovisolie in een pan en bak hierin het brood tot goudbruine croutons.



- 8.** Snij de sla grof. Snij de kipfilet in plakjes. Halveer de eieren.
- 9.** Meng de Romeinse sla met de boontjes en de croutons.
- 10.** Verdeel de partjes ei erover. Bedruppel met de dressing.
- 11.** Leg de ansjovisfilets en de spekblokjes erop.