



Caesarsalade met avocado



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram kipfilets
2 eieren
1 tomaat
1 avocado
2 ansjovisfilets
zongedroogde tomaat
1 zak salade (van de chef)
100 gram parmezaan
1/2 stokbrood
150 gram Griekse yoghurt
1 eetlepel olijfolie (Filippo Berio)
1/2 citroen
2 eetlepels parmezaan
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm een scheut olijfolie in een pan en bak de kipfilets op hoog vuur. Kruid met peper en zout. Laat de kipfilets aankorsten en draai om. Laat ze gedurende 10 minuten garen op een zacht vuurtje. Kip is gaar als het vlees vanbinnen wit is. Laat de kipfilets na het bakken rusten en afkoelen op een bord. Indien de kipfilets voldoende afgekoeld zijn, snij je ze in dunne plakjes.
- 2.** Kook de eieren in 10 minuten hard. Laat afkoelen en snij in schijfjes.
- 3.** Schil de avocado en snij het vruchtvlees in plakjes.
- 4.** Was de tomaat en snij in blokjes.
- 5.** Snij de ansjovisfilets in kleine stukjes.



- 6.** Voor de dressing: Meng 150 g Griekse yoghurt met 1 eetlepel Filippo Berio olijfolie en het sap van 1/2 citroen en 2 eetlepels Parmezaanse kaas. Kruid met peper en zout.
- 7.** Voor een picknicksalade in een bowl doe je onderaan de dressing dan komen de stevige ingrediënten zoals de stukjes kip, avocado, tomaat, eieren, zongedroogde tomaten en ansjovis en eindig je met de meest delicate ingrediënten zoals de sla en de Parmezaanse kaas.
- 8.** Serveer met stokbrood.
- 9.** Voeg naar eigen smaak Devos Lemmens sauzen toe.