



Classic Caesar salad



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 deciliter olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 4 sneden witbrood (in blokjes gesneden)
- 1 romeinse sla
- 1 kopje parmezaanschilfers
- 1 potje portie zelfgemaakte Caesar dressing

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie met de doormidden gesneden knoflook in een braadpan. Bak hierin de broodblokjes mooi goudbruin. Verwijder de knoflookhelften en laat de croutons uitlekken op keukenpapier.
- 2.** Verdeel de Romeinse sla in stukjes en meng met de croutons en de parmezaanschilfers.
- 3.** Werk af met de dressing.