



Caesar salad met gebrande spitskool



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 spitskool (groot)
1 deciliter olijfolie (+ extra)
1 teentje knoflook
4 sneden witbrood (in blokjes gesneden)
1 kopje parmezaanschilfers
1 bosje dille (fijngesneden)
1 handvol amandelschilfers (geroosterd)
1 portie zelfgemaakte Caesar dressing
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de spitskool in vier kwartjes. Bestrijk met olijfolie en leg ze naast elkaar in een ovenschaal. Zet 1 uur in een op 185 °C voorverwarmde oven. Check of elk kwartje spitskool mooi gekaramelliseerd en gaar is. Breng op smaak met peper en zout. Laat enkele minuten afkoelen.
- 2.** Leg op elk bord een stuk spitskool en werk af met de croutons (zie classic recept), de parmezaanschilfers, de dille, de geroosterde amandelschilfers en de zelfgemaakte Caesar dressing.