Caesar sandwich

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

Dressing:

1 eetlepel mayonaise
1 eetlepel zure room
1⁄2 teentje knoflook (geperst)
10 gram parmezaan (geraspt)
1 ansjovisfilet (geplet)
1⁄2 kipfilet
olijfolie
2 dikke sneden rustiek brood
3 blaadjes sla (of een handje veldsla)
30 gram parmezaanschilfers
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Maak eerst de dressing: meng de mayonaise met de zure room, de knoflook, de geraspte Parmezaanse kaas en de ansjovisfilet.**
2. **Leg de halve kipfilet tussen twee vellen plasticfolie en klop het vlees plat met een vleeshamer of de bolle kant van een pollepel. Breng op smaak met peper en zout. Gril of bak de kip in olijfolie.**
3. **Bak vervolgens de sneden brood aan beide kanten goudbruin in olijfolie.**
4. **Beleg een snee brood met de sla, de kipfilet en de dressing.**
5. **Verdeel hierover de parmezaanschilfers en dek af met de tweede snee brood.**