

'kees'ar-salad

Onze variant op de bekende Caesar salad!

Benodigheden voor 4 personen:

- 1 teentje knoflook
- 4 sneetjes oud volkoren brood
- 8 ansjovis
- 200 gram kipfilet
- peper en zout
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- mespunt suiker
- 1 theelepel Dijonmosterd
- 6 eetlepels olijfolie
- handje verse kruiden, bv basilicum of peterselie
- stuk komkommer
- 1 grote krop (Romaanse) sla
- 100 gram geraspte KEES

Warm de grill voor. Halveer het teentje knoflook en bestrijk hiermee het brood. Snijd het brood in blokjes. Meng de dobbelstenen brood met 1 eetlepel olijfolie. Rooster de broodblokjes onder de grill in ongeveer 10 minuten bruin en krokant.

Wrijf 1 ansjovisfilet fijn en maak er met de azijn, peper, suiker, mosterd, 1 eetlepel water en 4 eetlepels olie een dressing van.

Spoel de kipfilet even af onder stromend kraanwater en dep ze droog. Bestrooi de kipfilet met een beetje peper en zout en verhit een eetlepel olijfolie in de grillpan. Bak de filets goudbruin, haal ze uit de pan en hou ze warm.

Snijd de komkommer in blokjes. Was de sla en scheur de sla in stukken. Meng de komkommer, de rest van de ansjovisfilets en de dressing door de sla. Strooi de broodblokjes erover en schaf er KEES over. Garneer met wat blaadjes basilicum of peterselie.

