



LUXE CAESARSALADE MET KIP

MET SPEK, ANSJOVIS EN CROUTONS



Kipfilet ✳



Ontbijtspek ✳



Sperziebonen ✳



Vrije-uitloepi ✳



Knoflookteen ✳



Ansjovis ✳



Citroen ✳



Mayonaise ✳



Witte ciabatta ✳



Romaine sla ✳



Parmigiano reggiano,
blokje ✳

30 min

Veel handelingen

Eet binnen 3 dagen

Caesar salad is een klassieke salade die vooral in de Verenigde Staten al decennialang populair is. Over de herkomst van de naam wordt veel gespeculeerd, maar de salade is waarschijnlijk vernoemd naar restauranteigenaar Caesar Cardini. Volgens de overlevering maakte hij de salade uit nood: meer ingrediënten waren er door drukte niet op voorraad. Alhoewel de originele versie vrij simpel is, wordt aan deze salade tegenwoordig vaak, zoals in dit recept, kip, spek en ansjovis toegevoegd.

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, koekenpan, aluminiumfolie, rasp, kleine kom en saladekom.

Laten we beginnen met het koken van de **luxe caesarsalade met kip**.



1 KIP EN SPEK BAKKEN

Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelmatig vuur. Bak de **kipfilet** 5 – 6 minuten per kant goudbruin en gaar. Bak het **ontbijtspek** de laatste 5 minuten mee. Haal de **kip** uit de pan en laat rusten onder aluminiumfolie. Bewaar het **ontbijtspek** apart.



2 BONEN EN EIERN KOKEN

Breng ondertussen een bodempje water aan de kook in een pan met deksel voor de **sperziebonen**. Verwijder de steelaanzet van de **sperziebonen** en was de **eieren** grondig. Leg de **eieren** en de **sperziebonen** in de pan en kook ze samen 5 – 6 minuten ★.



3 DRESSING MAKEN

Pers ondertussen de **knoflook** of snijd fijn. Laat de **ansjovis** uitlekken (bewaars de olie!) en snijd de helft fijn. Houd de overige **ansjovis** heel. Pers de helft van de **citroen** uit en snijd de overige **citroen** in parten. Meng in een kleine kom de **mayonaise** met de **knoflook**, de fijngesneden **ansjovis** en 1 tl **citroensap** per persoon. Breng op smaak met peper.



4 CROUTONS BAKKEN

Snij de witte **ciabatta** in blokjes. Voeg de **ansjovisolie** toe aan de koekenpan en verhit op middelhoog vuur. Bak de **witte ciabatta** in ongeveer 5 minuten tot goudbruine croutons. Roer regelmatig zodat de croutons niet aanbranden!



5 SNIJDEN

Snij ondertussen de **romaine sla** grof. Snijd de **kip** in plakken. Snijd de **eieren** in parten. Rasp de **parmigiano reggiano** grof.

★ **TIP:** Wil je een hardgekookt ei? Kook de eieren dan 7 - 8 minuten in een aparte pan. Laat de eieren schrikken onder koud water – zo kun je ze makkelijk pellen.



6 SERVEREN

Meng in een saladekom waarin je het gerecht gaat serveren de **romaine sla** met de **sperziebonen** en de **croutons**. Verdeel de parten **ei** erover en garneer met de **dressing** en de **parmigiano reggiano**. Leg de **ansjovis** erop, verdeel het **ontbijtspek** erover en leg de gesneden **kipfilet** in het midden. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Serveer met de **citroenparten**.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

| | 1P | 2P | 3P | 4P | 5P | 6P |
|--|------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| Kipfilet (st) * | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Ontbijtspek (plakje) * | 3 | 6 | 9 | 12 | 15 | 18 |
| Sperziebonen (g) * | 100 | 200 | 300 | 400 | 500 | 600 |
| Vrije-uitloopei (st) 3) * | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Knoflookteen (st) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Ansjovis (blik) 4) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Citroen (st) * | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Mayonaise (g) 3) 10) 19) 22) * | 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 |
| Witte ciabatta (st) 1) 6) 7) 17) 22) 25) 27) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Romaine sla (krop) * | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Parmigiano reggiano, blokje (g) 7) * | 10 | 20 | 30 | 40 | 50 | 60 |
| Zelf toevoegen | | | | | | |
| Olijfolie (el) | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 | 3½ |
| Peper & zout | naar smaak | | | | | |

* in de koelkast bewaren

| VOEDINGSWAARDEN | PER PORTIE | PER 100 G |
|-----------------------|-------------|-----------|
| Energie (kJ/kcal) | 4234 / 1012 | 637 / 152 |
| Vetten (g) | 76 | 11 |
| Waarvan verzadigd (g) | 14,3 | 2,1 |
| Koolhydraten (g) | 23 | 3 |
| Waarvan suikers (g) | 1,9 | 0,3 |
| Vezels (g) | 7 | 1 |
| Eiwit (g) | 55 | 8 |
| Zout (g) | 3,2 | 0,5 |

ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 4) Vis 6) Soja 7) Melk/lactose 10) Mosterd
Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 19) Pinda's 22) Noten
25) Sesam 27) Lupine

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh