CAESAR SALADE MET GEGRILDE KIP



Een heerlijk frisse salade voor 4 personen, die je zo op tafel hebt staan.

Een upgrade van de klassieke caesar salade, met heerlijke reepjes gegrilde kip! De caesardressing maak je ook zelf, verrassend lekker!

BEREIDING (gerecht voor 4 personen)

1. *Maak eerst de caesardressing: doe de mayonaise, geraspte parmezaan, de yoghurt, de knoflook en het sap van de limoen in een kommetje en meng goed door elkaar. Kruid met peper en zout.*
2. *Was en snij de Romeinse sla in stukken. Snij het brood in blokjes.*
3. *Bestrijk de kipfilets met een dun laagje olijfolie en kruid met peper en zout. Verhit een grillpan en grill de kipfilets aan beide kanten tot ze gaar zijn. Snij in reepjes. Bak de blokjes brood krokant met de rest van de olijfolie in een anti-kleefpan. Kruid met peper en zout.*
4. *Meng de Romeinse sla met de helft van de dressing. Schik in een grote kom of op borden. Leg er de gegrilde kip, kerstomaatjes, croutons en parmezaanschilfers bij. Serveer met de rest van de dressing.*

Ingrediënten

- 500 gr kipfilet
- 250 gr cherrytomaatjes, in partjes
- 1 krop Romainsla

- 2 teentjes knoflook geperst
- 1 limoen geperst
- 3 sneetjes casino wit geroosterd
- 90 gr Parmazaanse kaas geraspt
- 4 el parmazaan schaafsel
- 4 el griekse yoghurt
- 4 el mayonaise
- 2 el extra vierge olijfolie
- peper en zout