



Caesar salade met asperges

NODIG (4 pers):

- 1 kg witte asperges
- 4 gekookte eieren
- ± 250 gram gerookte kip in blokjes
- handjevol pijnboompitten geroosterd
- 50 gram Parmezaanse kaas
- 1 krop sla of een zakje salade (b.v. rucola)
-
- DRESSING:
- 1 teen geperste knoflook
- 1 el mosterd
- 1 el rode wijnazijn
- 4 el olijfolie
- 3 ansjovis
- 2 tl citroensap
- 25 gram Parmezaanse kaas
- 1 rauw vers ei
- peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Schil de asperges en grill deze op de grillplaat of grillpan. Draai ze geregeld om totdat ze gaar zijn (± 20 minuten). Je kunt deze salade ook maken met gekookte witte asperges.
2. Maak de dressing: doe de ingrediënten in een maatbeker en meng het geheel met de staafmixer tot een dressing.
3. Leg de salade op een bord of op een schaal, verdeel de gerookte kip, asperges en de pijnboompitten. Besprenkel de dressing erover en rangschik het ei. Tot slot schaaf je de Parmezaanse kaas erover.

Smakelijk



top
combi!

WWW.BONAPETIT.NU