

Ingrediënten voor 1 personen

1 Mini Pack Bonduelle Crispy
Maïs (1 x 75 g) 1 Mini Pack
Bonduelle Jonge Veldertjes (1 x
75 g) 75 g kipfilet 1 el olijfolie 1
kropje baby romaine sla ½ kleine
rode ui, in halve ringen 2 el
caesar saladedressing 15 g
Parmezaanse kaas

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Amerikaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Caesar salad bowl met twist

De caesar salade is een echte klassieker. Dit recept voor de caesar salade heeft een twist en wordt geserveerd in een bowl. De lekkere twist zit m in de crispy maïs en jonge velderwtjes, de salade is minstens zo lekker en ook nog eens in een handomdraai klaar.

Hulpmiddelen

Grillpan, snijplank, (koks)mes, rasp, bowl

Bereidingswijze

1. Verhit de grillpan. 2. Bestrijk de kipfilet met de olijfolie en bestrooi met peper naar smaak. 3. Gril de kipfilet in 12-15 min. goudbruin en gaar. 4. Haal intussen de blaadjes van het slakropje. Was en droog de sla en leg in een bowl. 5. Snijd de kipfilet in plakjes. 6. Verdeel de kipfilet met de maïs, de jonge velderwtjes en de rode ui over de sla. Besprenkel de salade met de dressing 7. Schaaf of rasp er de Parmezaanse kaas boven.

Serveertips

Tip: Lekker met krokante knoflookcroutons.