

Ingrediënten voor 4 personen

4 little gem's 2 el olijfolie
versgemalen peper en zout 1
knoflookteen 2 ansjovisfilets uit
blik sap van een hele citroen of 2
el azijn 1 el olijfolie 30 g gemalen
Parmezaanse kaas + extra voor
de garnering 4 gekookte eitjes 6
middelgrote tomaten

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Wereld

Soort_gerecht: Salade

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Gegrilde little gems met caesar dressing

Ben jij ook zo dol op Caesar salade? Ik vind vooral de dressing altijd zo lekker romig. Deze romige caesar dressing gaat perfect samen met de hartige smaak van gegrilde little gems. Niet iedere sla leent zich ervoor om lauw te verwerken maar deze sla zeker wel!

Hulpmiddelen

Snijplank en mes, grillpan

Bereidingswijze

1. Verhit de barbecue of grillpan op hoog vuur. 2. Halveer de little gem's, haal de buitenste bladeren eraf en snijd een stukje van de onderkant eraf. 3. Breng op smaak met een beetje olijfolie, peper en zout. 4. Grill de little gem's elk 2 minuten per kant. 5. Maak ondertussen de dressing. Meng de knoflook, ansjovisfilet, citroensap, olijfolie en Parmezaanse kaas in een Keukenmachine tot een smeùige dressing. 6. Kook de eitjes en snijd de tomaten in parten. 7. Leg de little gem's op een grote schaal en verdeel hier overheen ook de gehalveerde eitjes en in parten gesneden tomaten. 8. Giet de dressing in een vloeiende beweging over de sla en breng op smaak met extra geschaafde Parmezaanse kaas en versgemalen peper.