

Ingrediënten voor 4 personen

1 krop bindsla, 1 ei, 1 eetlepel wijnazijn, 5 ansjovisfilets, 4 etl olijfolie, 2 sneetjes brood, 2 teentjes knoflook, sap van 1/2 citroen, 60 gr parmezaanse kaas (geraspt), 1 mespunt mosterdpoeder, enkele druppels Worchestersaus, zout en vers gemalen peper.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Neutraal
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Salade (Ceasar)

Vorbereiding

Pel de knoflook en snijd hem fijn. Snijd het brood in blokjes. Meng de olie met de knoflook en laat 30 minuten staan. Maak in een kommetje de ansjovifilets fijn. Was de sla, maak hem droog en scheur hem in stukken.

Bereidingswijze

Bak de broodblokjes in 2 etl knoflookolie lichtbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Meng de ansjovis met de mosterdpoeder en de worchestersaus en zet het even opzij. Doe de sla in een slakom, strooi er zout en peper over en het roer er het ansjovismengsel door. Roer de azijn door de resterende knoflookolie en giet die over de sla. Klop het ei goed los en giet het met het citroensap over de sla. Voeg de croutons toe en de kaas. Meng alles goed door elkaar en serveer.