

Caesar salade

Wat heb je nodig

1 zakje botersla
1 blikje mais (70 gram)
150 gram gerookte kipfilet
2 eieren
4 radijsjes
½ rode ui
25 gram Parmezaanse kaas (geraspt)
50 gram croutons

Dressing:
1 teentje knoflook
1 eetlepel mayonaise
2 eetlepels citroensap



Doe de eieren in een pan met water.
Breng de eieren aan de kook en laat ze 8 minuten koken.
Giet de eieren af en schrik ze af met koud water.
Pel de eieren en snijd ze in vieren.



Doe de mais in een zeef en laat ze uitlekken.
Was de radijsjes en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de radijsjes in dunne plakjes.



Pel de ui.
Snijd de halve ui in kleine stukjes.
Snijd de kipfilet in dunne plakjes.



Pel het knoflookteentje en pers het uit boven een schaal.
Doe de mayonaise en het citroensap ook in het schaal.
Roer alles door elkaar tot een gladde saus.



Doe de sla in een schaal.
Doe de radijs en de ui bij de sla in de schaal.
Doe de mais, de kip en de geraspte kaas er ook bij.



Strooi de croutons erover heen.
Leg de stukjes ei er bovenop.
Schep met een lepel de saus erover heen.
