



Salade César avec Filet de poulet cuit au four



10 personnes



Ingrediënten

- 10 pces Filet de poulet cuit au four
- 300 g de petits pois
- 10 œufs
- 10 mini-laitues
- 300 g de halloumi
- 1 ciabatta
- Filet d'huile d'olive
- Quelques feuilles de persil plat
- Poivre & sel
- Dressing : 200 g de mayonnaise, poivre, jus d' $\frac{1}{4}$ de citron, un peu de pâte d'anchois et un trait d'eau

Bereiding

Blanchissez les petits pois et rafraîchissez-les. Assaisonnez les petits pois avec du poivre, du sel et un trait d'huile d'olive.

Cuisez les œufs 5 minutes dans l'eau bouillante et laissez refroidir. écalez les œufs et coupez-les en 4. Mélangez tous les ingrédients pour le dressing, salez et poivrez à votre goût.

Coupez les mini-laitues en 2, salez et poivrez, et enduisez-les d'huile d'olive. Cuisez les salades du côté intérieur sur le BBQ et dressez-les sur l'assiette.

Enduisez le halloumi et le Filet de poulet cuit au four d'huile d'olive et poivrez le halloumi. Cuisez-les des deux côtés au BBQ. Coulez le Filet de poulet cuit au four et le halloumi en morceaux.

Découpez la ciabatta en tranches, enduisez-les d'huile d'olive et cuisez-les brièvement au BBQ.

Dressez joliment le tout sur assiette, nappez de dressing et décorez avec quelques feuilles de persil plat.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be