Ceasar Salade met Ovengebakken Kipfilet

10 personen

Ingrediënten

- 10 st. Ovengebakken kipfilet
- 300 g erwtjes
- 10 eitjes
- 10 minikropjes sla
- 300 g halloumi
- 1 ciabattabrood
- Scheutje olijfolie
- Enkele blaadjes platte peterselie
- Peper & zout
- Dressing: 200 g mayonaise, peper, sap van een ¼ citroen en een klein beetje ansjovispasta en een scheutje water.

Bereiding

Blancheer de erwtjes en verfris.
Breng de erwtjes op smaak met peper, zout en een scheutje olijfolie.

Kook de eieren 5 minuten in kokend water en laat afkoelen. Pel de eieren en snij deze dan in 4. Vermeng alle ingrediënten voor de dressing en kruid naar believen met peper en zout.

Snij de minislaatjes in 2, kruid ze met peper, zout en wrijf in met wat olijfolie. Bak de slaatjes op de binnenkant op de BBQ en leg deze op het bord.

Wrijf de halloumi en de Ovengebakken Kipfilet in met olijfolie en kruid de halloumi met peper. Bak deze op de BBQ aan beide zijden. Snij de Ovengebakken Kipfilet en de halloumi in stukken.

Snij het ciabattabrood in schijfjes, wrijf deze in met olijfolie en bak ze kort op de BBQ.

Schik nu alles mooi op het bord en werk af met de dressing en enkele blaadjes platte peterselie.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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