



Caesar salade met hoevekip

Moeilijkheid: 
Bereidingstijd: 1 uur
Afwerken: 10 minuten

Nodig voor 4 personen:

½ ijsbergsalade	1 soeplepel mosterd
4 hoevekip filets	250 ml arachideolie
6 sneetjes gerookt spek	1 soeplepel yoghurt
2 sneden brood	enkele ansjovis filets
een stuk hoevekaas kaas	1 teentje look
2 eidooiers	een handvol groene kruiden

Bereiding:

Snij de ijsbergsalade in reepjes.

Kruid de kipfilets met peper en zout en bak mooi goudbruin in een hete pan met hoeveboter.

Doe de eidooier, mosterd en look in een maatbeker.

Mix glad met een staafmixer en voeg straalsgewijs de olie toe.

Voeg vervolgens de ansjovis, yoghurt en groene kruiden toe.

Mix glad tot een mooie dressing. Opletten met kruiding. De ansjovis zorgt hier al voor een zoute toets.

Snij het brood in croutons en bak goudgeel in een hete pan met olie en boter.

Droog de sneetjes gerookt spek 10-15 minuutjes in een oven op 200°C.

Vul een saladebowl met de ijsberg.

Snij de kipfilet in reepjes.

Verdeel over de salade.

Scheur de stukken gerookt spek en verdeel over de kip.

Rasp de hoevekaas rijkelijk erover.

Werk af met de dressing, de gesneden groene kruiden en de krokante croutons.

Producenten die voor de nodige ingrediënten kunnen zorgen:

- Hoevekip Hoeveslagerij 't Pauwenhof
- Gerookt spek Slagerij Johan & Inge – Vleeswaren Jorven – Hoeveslagerij 't Pauwenhof
- Brood Hoevebakkerij Den Bunder
- Hoevekaas Hoeve Het Houtland
- Eieren Hoeve Het Houtland
- Yoghurt Hoevezuivel Simoensstede – Hoeve Het Houtland – Hoevezuivel 't Veldeken
- Kruiden Aard-nd-werk

Contactgegevens van alle producenten zijn terug te vinden op www.mmm-eetjesland.be