

Caesar salad met Brugge Belegen

Ingredienten:

- 2 kipfilets
- 4 teentjes look
- olijfolie
- 6 sneden stokbrood
- peper en zout
- 70 g bacon
- 4 el mayonaise
- 2 el drinkyoghurt
- 1 bos bieslook, fijngehakt
- 2 tl mosterd zwarte peper
- 1 krop Romeinse sla
- 4 sneden Brugge Belegen, in reepjes

Bereiding:

1. Kook de kipfilets samen met de look in +/- 15 minuten gaar in kokend water. Giet af en laat afkoelen. Snijd de kip in blokjes. Duw de look uit de pel.
2. Snijd het stokbrood in croutons. Verhit een flinke scheut olijfolie in een koekenpan en bak ze aan tot goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en kruid met peper en zout.
3. Bak de bacon in de koekenpan goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier. Snijd in reepjes.
4. Prak de look glad, en roer samen met mayonaise, yoghurt, bieslook en mosterd tot een dressing. Kruid bij met zwarte peper.
5. Houd 8 grote bladeren van de Romeinse sla apart. Snijd de rest in reepjes.
6. Meng sla, kip en Brugge Belegen met de dressing. Schep in de slabladeren.
7. Garneer met baconreepjes en croutons.

Klaar is kaas!

4 personen

40 min

Hoofdgerecht

2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/caesar-salad-met-brugge-belegen>