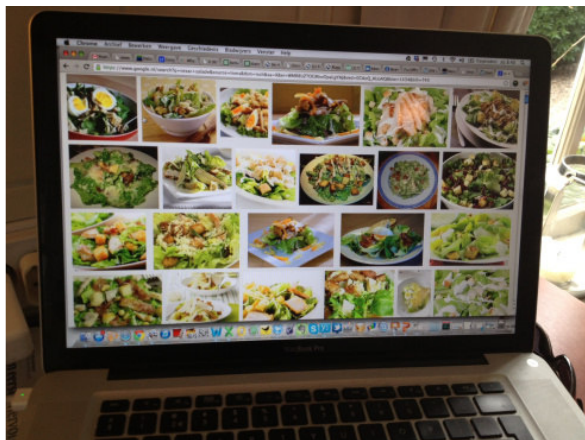


Ceasar Salade, met croutons



Ingrediënten voor 2 personen

1/2 teentje knoflook
2 uitgelekte ansjovisjes (filet uit blik)
1 eierdooier
1 theelepel sherryazijn
3 eetlepel zonnebloemolie
40 gram Parmezaanse kaas (geraspt)
1 kropje bindsla
croutons

evt. twee extra zachtgekookte eieren

Bereiden

Voor de dressing. Doe de knoflook, ansjovisjes, eierdooier in hoge kom en draai er met de staafmixer een mooie gladde saus van. Beetje bij beetje de olie erbij doen. Azijn toevoegen. Roer de helft van de geraspte kaas erbij.

De sla. De krop in vier grote stukken snijden. In een grote slakom de dressing er goed doorheen mengen. Parmezaanse kaas erover strooien en tot slot de croutons toevoegen.

Belangrijk zijn nog twee dingen. De salade moet aan tafel (op het laatste moment) worden aangemaakt. Volgens het Parool telden in de weging van de salades de croutons voor 20 procent mee. Wij zijn het eens met het belang van de knapperige croutons en je kunt ze het beste zelf maken. Volgens Andria gebruik je daarvoor wit boerenbrood gesneden in dobbelsteentjes van 1,5 centimeter. In de olie 6 tot 8 minuten frituren in hete olie (ongebruikt) tot ze goudbruin en knapperig zijn. Goed laten uitlekken op keukenpapier.

