



Caesar salade met kaas-desemcroutons

gekookte eieren en mosterd-dille dressing

De Caesar salade is genoemd naar Caesar Cardini, een hotel- en restauranteigenaar en chef-kok van Italiaanse afkomst. Ingrediënten van een Caesar salade zijn meestal romaanse sla, croutons, eieren en pittige kaas. We geven de salade van vandaag een lekkere twist met een verrukkelijke mosterd-dille dressing. Heerlijk voor een zomerse dag.

20 min | 779 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Woudbollen	st	0.5	1	1.5	2
Knoflookteen	st	1	1	2	2
Geraspte oude kaas	g	25	50	75	100
Ei	st	1	2	3	4
Sjalot	st	1	2	3	4
Romaanse sla	st	0.5	1	1	2
Komkommer	st	0.5	1	1.5	2
Verse dille	st	0.5	0.5	1	1
Honing	st	0.25	0.5	0.75	1
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olijfolie	el	1.5	3	4.5	6
Mosterd	tl	0.5	1	1.5	2
Zout en (chili)peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Pel de knoflook. Snijd het brood in kleine stukken. Verwarm olie in een bakpan en bak het brood krokant in circa 10 minuten. Pers de knoflook erboven uit en breng op smaak met zout en peper. Strooi op het laatst de kaas erover en hussel even goed zodat de kaas aan het brood blijft plakken. Schep uit de pan en laat afkoelen op een bord.
2. Breng een pan met water aan de kook en kook de eitjes in 8 minuten hard. Laat ze schrikken onder de koude kraan en snijd in vieren.
3. Pel en snipper de sjalot heel fijn. Was de sla onder de kraan, laat goed uitlekken en snijd of scheur klein. Was of schil de komkommer en snijd in kleine blokjes of dunne plakjes.
4. Hak de dille fijn. Meng voor de mosterd-dille dressing de mosterd, honing, olie en dille door elkaar en breng op smaak met zout en peper.
5. Doe de sla, komkommer en sjalot in een ruime schaal, besprenkel met mosterd-dille dressing en hussel alles goed door elkaar. Verdeel de kaas-desemcroustons erover en maak af met de gekookte eieren.

Tip: Voor een officiële Caesar dressing pureer je een paar ansjovisfiletjes met mayonaise, citroensap, knoflook, zout en peper.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

