

Kip caesar salade

Aantal personen: 2

150 gram kipfilet in reepjes
zeezout en versgemalen peper naar smaak
Knoflookpoeder, naar smaak
1 eetlepel kokosolie
2 eidooiers,
4 eetlepels extra vierge olijfolie, of extra naar smaak
sap van 1 citroen
2 teentjes knoflook, uitgeperst
1 krop Romaine sla gewassen en in repen
1 komkommer
2 paprika's
100 gram radijsjes
100 gram cherry tomaten
2 eieren, gekookt en in partjes

Kruid de kip met zout, peper en knoflookpoeder en bak deze daarna in kokosolie in een koekenpan op middelhoog vuur.

Haal de kip uit de pan wanneer deze gaar is en laat afkoelen.

Meng de eidooiers met de helft van het citroensap, knoflook, zout en peper.

Voeg nu langzaam de olijfolie aan de dressing toe terwijl je met een garde blijft kloppen. Dit voorkomt dat deze gaat schiften. Proef en breng eventueel op smaak met de rest van het citroensap of extra peper en zout.

Snij de komkommer, radijs en de paprika in stukjes.

Verdeel de sla over 2 borden en meng met de komkommer, radijs en paprika en de afgekoelde kipreepjes. Giet wat dressing over de sla en maak het af met het gekookte ei.

