

4. Ceasarsalade met taugé



Doe 200 gram taugé in een zeef en giet er een ketel kokend water over.

Spoel de taugé direct na met kokend water en laat het uitlekken.

Haal de blaadjes van 3 kropjes Little Gem los, scheur die in repen en was deze. Laat ze goed uitlekken in een vergiet.

Snijd 1/2 stokbroodje (bruin of wit naar keuze, ik doe bruin) in schijven en scheur die weer in stukjes. Schud de stukjes goed om met 6 el olijfolie en 2 uitgeperste knoflookteentjes en spreid ze uit op een vel bakpapier op een bakplaat. Strooi er wat zeezout en zwarte peper (beide vers uit een molen) over en schuif de bakplaat voor 10 minuten in een hete oven. (190 graden). Draai het brood halverwege even om.

Laat het geroosterde brood op een rooster afkoelen.

Koop een 1/2 gegrilde kip bij de poelier of slager. (Koud) en verdeel deze (met het vel eraan) in mooie stukjes.

Schaaf 75 gram Parmezaanse kaas in grove snippers.

Rooster 25 gram pijnboompitten in een hete droge koekenpan lichtbruin.

Hak 8 ansjovisfilets in kleine stukjes.

Schep al deze ingrediënten luchtig door elkaar.

Roer een dressing van 4 el zure room, 2 el mayonaise, 2 el witte wijnazijn, 2 el whisky en zeezout en zwarte peper uit de molen naar smaak.

Verdeel de salade over 4 grote borden en verdeel er de dressing over.

Een heerlijke salade als maaltijd of lunch op een zondagmiddag zoals deze middag ;-)

Eet smakelijk!