

Caesar Salade met gepocheerde kip

Datum: 13-04-2015
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Bram Joosten
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 sneetjes bruin brood
- 200 gontbijtspek
- Olijfolie (om in te bakken)
- 4 kipfilets
- Olijfolie extra vierge
- 4 teentjes knoflook
- 6 eieren
- 6 ansjovisfilets op olie
- 2 eetl. mosterd
- 2 citroenen
- 150 ml zonnebloemolie
- Olijfolie extra vierge
- 100 g Parmezaanse kaa
- 2 kroppen ijsbergsla
- 2 rode uien
- 300 g spinazie

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor 200 op graden.
Scheur het oude brood in grove stukken en leg het op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel het ontbijtspek over het brood. Besprenkel met olijfolie en breng op smaak met een beetje zout en peper. Bak de croutons in de oven in circa 10 minuten krokant.

Breng een pan met een beetje zout net niet aan de kook.
Pocheer de kipfilets circa 10 minuten in het water dat net onder het kookpunt is. Haal de kipfilets uit het water en snijd de kipfilets in dunne plakken. Besprenkel met een beetje olijfolie extra vierge en breng op smaak met een beetje zout en peper.

Pel de knoflook, splits de eieren. Pureer de ansjovisfilets, knoflook, eidooiers mosterd en het sap van de citroen in een kom. Schenk de zonnebloemolie er beetje voor beetje bij. Voeg een scheutje olijfolie extra vierge toe en ga door met mixen tot er dikke mayonaise ontstaat.
Rasp de Parmezaanse kaas en meng de kaas door de mayonaise. Breng op smaak met een beetje zout en peper.

Pluk de blaadjes van de ijsbergsla los. Houd de blaadjes apart. Snijd de rest fijn.
Pel en snijd de rode uien in ringen. Meng de ijsbergsla met de spinazie, ui en een beetje mayonaise.

Serveer de salade in een blad ijsbergsla. Leg de kipfilets op de salade. Lepel er een beetje dressing overheen. Verdeel de croutons en het ontbijtspek over de salade.