

Caesarsalade met citroenkip

Voor-, lunch-, of hoofdgerecht 4 personen

Ingrediënten:

- 8 kippendijfilets
- 80 ml citroensap
- 80 ml extra vergine olijfolie + extra
- ½ zuurdesembrood van een dag oud, korst verwijderd, in stukken gescheurd
- 4 plakjes gedroogde ham (bijv. parmaham)
- 2 el sesamzaad
- 2 el fijngesneden dragon*
- 4 eieren
- 2 kropjes little gem, blaadjes losgehaald



Dressing

- 2 eierdooiers
 - 1 el citroensap
 - 200 ml zonnebloemolie
 - 3 tl witte wijnazijn
 - 4 ansjovisfilets + evt. extra voor erbij
 - 1 el worcestersaus
 - 2 el dijonmosterd
 - 25 g fijn geraspte Parmezaan + extra voor erbij
- ook nodig: plasticfolie, bakpapier

Bereiding:

- Doe de kip, het citroensap, olie en een snuf peper in een grote kom. Meng alles goed met je handen. Dek af met plasticfolie en zet 1-2 uur in de koelkast om te marinieren. Doe voor de dressing de eierdooiers, het citroensap en een snuf zout in een keukenmachine en mix tot alles is gemengd. Voeg, terwijl de machine loopt, in een dun, gestaag stromend straaltje, de olie toe tot er een dikke, glanzende mayonaise ontstaat. Voeg de azijn, ansjovis, worcestersaus, mosterd en kaas toe en meng alles goed. Breng op smaak met peper. Zet weg.
- Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Leg het brood op een bakplaat, besprenkel met olijfolie en schep het om zodat het brood met de olie is bedekt. Leg de ham op de andere bakplaat. Bak alles 10-12 min. of tot het brood goudbruin is en de ham krokant. Laat afkoelen. Breek de plakken ham in de lengte doormidden.
- Verhit een grote koekenpan op hoog vuur tot deze gaat roken. Strooi het sesamzaad over beide kanten van de kip en bak deze dan 5 min. aan elke kant of

tot ze door en door gaar zijn. Bestrooi met de dragon, laat de kippendijfilets 10 min. rusten en snijd ze dan in repen van ± 1½ cm.

- Breng intussen in een (hapjes)pan een laag water van 8-10 cm met zout en 1 el azijn tegen de kook aan. Breek elk ei eerst voorzichtig in een kommetje. Houd het water net onder de kook. Roer flink in het water, zodat een draaikolk ontstaat en giet het ei voorzichtig in het midden. Pocheer het nu in 2½-3 min. net gaar. Pocheer zo ook de andere eieren. Houd de eieren warm op een verwarmd bord, afgedekt met een vochtige schone theedoek.
- Verdeel de sla, kip, croutons, ham en de extra ansjovis over de borden. Besprenkel met de dressing, bestrooi met de extra kaas en leg op elke salade een gepocheerd ei. Serveer.
- **Tip: Vervang het gepocheerde ei door een zachtgekookt ei.**
- **Tip: serveer de salade met lekker veel dressing en versgeraspte Parmezaan!**