

Salade César

Ingrediënten

- 1 krop sla (Romaine)
- 2 hardgekookte eieren
- 4 ansjovisfilets
- 1 uitgeperst teentje knoflook
- 80 milliliter Parmezaanse kaas
- 1 eetlepel kappertjes
- een halve citroen
- 6 eetlepels olie
- peper, zout
- oud brood

Werkwijze

1. Maak de sla schoon en doe deze in een schaal.
2. Voeg de fijngesneden ei, de klein gesneden ansjovis, de knoflook, de kappertjes en de kaas toe.
3. Maak een vinaigrette van citroen, 4 eetlepels olie, peper en zout en giet deze over de sla.
4. Verhit twee eetlepels olie en bak er kleine stukjes oud brood in, zodat de knapperige croutons ontstaan. Serveer deze bij de sla.
- 5.