Caesar salade met kip

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Salade

4 eieren

1 sla, klein

4 el Parmezaanse kaas, geraspt

De sla wassen, snijden en op de borden aanrichten. De Parmezaanse kaas klaarzetten.

De eieren op de geperforeerde gaarplaat leggen en in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

Steaming 100 °C gedurende 18 Mins

De eieren laten schrikken en voor het aanrichten wegzetten.

Dressing

100 g aioli

2 el vissaus

½ citroen, sap en schil

½ bosje bieslook

De citroen wassen, de schil raspen en de citroen uitpersen. De bieslook wassen en fijn snijden. Alle ingrediënten met elkaar mengen en wegzetten.

Kip

12 kipfilets

2 el olijfolie

zout

peper

4 plakken spek

1 pide

De kipfilets op de met bakpapier beklede bakplaat leggen, met olie besprenkelen en met zout en peper kruiden.

Appliance preheating

Ovenruimte tot 230 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

De plakken spek in stukken snijden en bij de kipfilets op de plaat leggen. De plaat in de gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 8 Mins

De pide in grotere stukken snijden en op de met bakpapier beklede roestvrijstalen plaat leggen. De plaat in de hete gaarruimte schuiven. Verder bakken.

Add ingredients

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 4 Mins

De kip, het spek, de pide en het ei op de salade aanrichten. Dressing en Parmezaanse kaas toevoegen.

Accessoires

Geperforeerde gaarplaat 430 × 370 × 25 mm

Bakplaat

Roestvrijstalen plaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019