



Caesarsalade

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	10 Mins
Porties	4

Caesarsalade met gemarineerde kip, knapperig jasje van panko en romige dressing. Een heerlijke combinatie van frisse en romige smaken.

Gemarineerde kip

- 150 ml karnemelk
- 1 tlp Worcestershiresaus
- 1 citroen, alleen zest
- 2 takjes peterselie, de blaadjes fijngehakt
- ½ tlp zout
- een beetje peper
- 4 kippendijfilets, zonder bot

Caesar-dressing

- 1 tlp Dijonmosterd
- 50 ml witte wijnazijn
- 15 ml witte balsamicoazijn
- 2 eierdooiers
- 2 ansjovisfilets, uitgelekt
- 1 teentje knoflook
- 250 ml zonnebloemolie
- 100 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt
- een beetje zout





een beetje peper

Paneerlaag

80 g panko paneermeel

een beetje geklaarde boter, om in te bakken

een beetje fleur de sel

Caesarsalade

4 baby-gem sla, gehalveerd

1 tlp olijfolie

een beetje zout

2 baby-gem sla, bladeren ruw gescheurd

50 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt

Gemarineerde kip

Meng karnemelk, Worcestershire-saus, citroenschil en peterselie en breng op smaak met zout en peper. Plaats de kip in een vacuümzak, voeg de marinade toe en vacumeer. Marineer de kip in de koelkast gedurende minstens 8 uur.

Caesardressing

Doe de mosterd en alle ingrediënten tot en met de knoflook in een hoge kom en mix fijn met een staafmixer. Giet langzaam zonnebloemolie erbij terwijl u continu mixt tot een glad, homogeen mengsel ontstaat. Roer de Parmezaanse kaas erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Paneren

Haal de kip uit de zak en dep een beetje van de marinade af. Plaats panko broodkruimels op een diep bord. Bedek de kipstukken één voor één, stevig aandrukken. Vul een koekenpan met geklaarde boter tot een diepte van ongeveer 3 cm en verwarm op middelhoog tot hoog vuur (stand 7-8). Bak kippenschnitzels in porties gedurende ongeveer 3 minuten aan elke kant tot ze goudbruin zijn. Verlaag de hitte iets (niveau 6) en bak nog een minuut totdat het volledig gaar is. Laat de kip uitlekken op een bord bedekt met keukenpapier en houd warm.

Caesarsalade

Verhit een grillpan op middelhoog tot hoog vuur (stand 7-8). Bestrijk de gehalveerde little gem-sla met olie en breng licht op smaak met zout. Leg de sla met de snijkant naar beneden in de grillpan en schroei deze ongeveer 2 minuten dicht, draai vervolgens om en kook nog ongeveer 1 minuut. Rangschik de gegrilde sla en verse slablaadjes met de dressing. Snijd de kip, leg deze bovenop de salade en bestrooi vervolgens met Parmezaanse kaas.





Accessoires

Pan (ca. 20 cm ø)

Grillpan

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

07.04.2026

