



# Caesar salad

## met romaanse sla en gegrilde kip

### Voor 4 personen:

olijfolie  
3 el witte wijnazijn  
2 el mayonaise  
peper en zout  
4 kipdijbeen filets  
1 krop romaanse sla, gewassen, in grove repen gesneden of 2 Kroppen bindsla  
Provençaalse kruiden (gedroogd)  
50 gr spekblokjes  
3-4 zoetzure augurken in kleine blokjes  
vers geraspte Parmezaanse kaas  
4 zacht gekookte eieren  
Ansjovis, maar alleen als je dat lekker vindt!

### Caesar salad

De caesar salad is vernoemd naar Caesar Cardini, die de salade per ongeluk ontdekte. Cardini, een begenadigd restaurateur van Italiaanse afkomst die een bescheiden etablissement runde niet ver van de Mexicaans-Amerikaanse grens, bemerkte op de 4de juli 1924 tot zijn schrik dat hij aardig door zijn voorraad begon te raken, terwijl de hele tent vanwege de nationale feestdag vol zat en om eten schreeuwde. Volledig in paniek is hij toen maar uit zijn koelkast gaan trekken wat er nog in lag romaanse sla, croutons, wat zachtgekookte eieren, een stuk Parmezaan om daar met dramatisch zwiepende handgebaren een salade van in elkaar te flansen.

Dat gooi- en smijtwerk deed hij blijkbaar met zo veel flair dat zijn gasten dachten dat het erbij hoorde, en zo werd de caesar salad geboren, inclusief de bijhorende husseltechniek. Cardini zou nog vele jaren salades in elkaar blijven flansen en van de dressing die hij sindsdien verkocht, is hij steenrijk geworden.

### Bereiding:

Meng 6 eetlepels olijfolie met de azijn en de mayonaise. Kruid met zout en peper en klop tot smeùige dressing. Bestrijk de kip met olijfolie en kruid met zout, peper en Provençaalse kruiden. Gril ze in ongeveer 7 minuten (bijna gaar) in een grillpan en snijd in plakjes. Bak ook de spekjes langzaam krokant.

Doe de sla en de stukjes augurk in een diepe kom. Schenk er wat dressing over en hussel met uw slabestek. Strooi er Parmezaan over en hussel nog eens. Verdeel de sla direct over diepe borden en garneer met plakjes kip, spekjes en nog wat Parmezaanse kaas.

**[organicfoodforyou.nl](http://organicfoodforyou.nl)**