

Caesarsalade met Kip en spruitjes

Ingrediënten:

- 6 sneetjes HERTA Kip natuur
- 500gr spruiten
- 1 krop ijsbergsla
- 2 avocado's
- 3 el pecannoten
- 4 eieren

Bereiding:

- Breng een kookpot met water aan de kook. Kook hierin de eieren gedurende 6 minuten.
- Was de spruiten, snijd de harde onderkant eraf en verwijder de buitenste blaadjes. Rasp in fijne schijfjes met behulp van een mandoline of snijd ze in zeer fijne plakjes. Verwijder de buitenste bladeren van de ijsbergsla en snijd vervolgens in grote stukken.
- Maak nu de dressing. Meng alle ingrediënten voor de dressing in een blender of mix fijn met een staafmixer. Kruid naar smaak met peper en extra citroensap. Snijd de avocado in partjes.
- Verdeel de stukken ijsbergsla over de borden en schep er de spruiten over HERTA Kip natuur. Leg er een eitje en enkele schijfjes avocado bij en besprenkel met de dressing. Werk af met extra Parmezaanse kaas en verkruimel er de pecannoten over.

Bereiding: **0-15 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**