

Caesar Salade Bakjes / Caesar Salad Cups



Boodschappenlijstje

300 gram bio-kiphaasjes
1 eetlepel zonnebloemolie
Italiaanse kruiden
zeezout en versgemalen peper

Voor de bladerdeeg bakjes

1 rol vers bladerdeeg
gemengde sla
75 gram Parmezaanse kaas., geraspt

Zo maak je Caesar Salade Bakjes

Verwarm de oven voor op 200°C

Grill eerst de kip, verhit de grillpan

Kruid de kiphaasjes en bestrijk ze met olijfolie, leg de kip in de hete grillpan.
Bak de kiphaasjes tot je bruine streepjes ziet, na 4-5 minuten.

Draai de kip om en bak het nog 2-3 minuten, tot de andere kant ook mooi bruin is
Neem de kiphaasjes uit de grillpan en zet even opzij. snij de kip in lange, dunne reepjes.

Zo maak je de Caesar salade saus

Schep de mayonaise in een ruime kom, doe er de mosterd en vers citroensap bij.
Pel de knoflook en knijp het erbij in de kom en doe de 25 gram geraspte kaas bij de saus.
Schep de kipstukjes ook bij de saus en vouw ze er in.

Zo maak je bakjes van bladerdeeg

Vet de muffinvorm licht in en snij het deeg in 6 vierkanten.
Leg het deeg over de kuiltjes en druk het deeg in de kuiltjes met een glas.
Rol overhangend deeg op naar binnen.

Verwarm de oven voor op 200°C

Vul de Caesarsalade-bakjes met kipstukjes en bak ze in 15-20 minuten goudbruin.

Serveer de bakjes warm met gemengde sla en extra Parmezaanse kaas erbij

Caesar Salade Bakjes / Caesar Salad Cups



Shopping list

300g organic chicken fillets
1 tablespoon sunflower oil
Italian herbs
sea salt and freshly ground pepper
2 cloves of garlic, pressed

For the pastry cups

1 roll fresh puff pastry
mixed salad
75g Parmesan cheese, grated

For the Caesar dressing

125g mayonnaise
1 tablespoon mustard
1 tablespoon olive oil
1/2 tablespoon fresh lemon juice

25g Parmesan cheese, grated

How to make Caesar Salad Cups

Preheat the oven to 200°C

First, grill the chicken; heat the grill pan.

Season the chicken and brush with olive oil, then place the chicken in the hot grill pan. Cook the chicken fillets until you see brown grill marks, after 4-5 minutes.

Flip the chicken and cook for another 2-3 minutes, until the other side is also nicely browned. Remove the fillets from the grill pan and set aside, then cut the chicken into long, thin strips.

How to make the Caesar salad sauce

Spoon the mayonnaise into a large bowl, add the mustard and fresh lemon juice. Peel the garlic, squeeze it into the bowl, then add the 25g grated cheese to the sauce. Add the chicken pieces to the sauce as well and fold them in.

How to make puff pastry cups

Lightly grease the muffin tin and cut the dough into 6 squares. Place the dough over the holes and press the dough in the with a glass. Roll the overhanging dough up. inwards.

Preheat the oven to 200°C

Fill the Caesar Salad Cups with chicken and bake them until golden brown for 15-20 minutes.

Serve the cups warm with mixed salad and extra Parmesan cheese on the side