

Cesar salade met geroosterde knoflook & ansjovis vinaigrette /  
Cesar salad with roasted garlic & anchovy vinaigrette



**Vinaigrette**

2 teentjes knoflook, geroosterd  
3 vrije uitloop eidooiers  
30 ml rode wijnazijn  
15 ml Dijon mosterd  
500 ml plantaardige olie  
45 ml limoensap  
3 ansjovis, kleingesneden  
3 eetlepels Parmezaanse kaas, geraspt  
versgemalen zwarte peper naar smaak

**Salade**

1 stokbrood  
55 gram boter  
1 eetlepel platte peterselie  
4 vrije uitloop eieren  
6 plakjes prosciutto  
2 kropjes romainesla  
1 limoen  
versgemalen zwarte peper naar smaak

**Zo maak je de Caesar salade**

Verwarm de oven voor tot 190°C.

**Maak eerst de geroosterde knoflook dan de ansjovis-vinaigrette**

Doe de eidooiers in een grote kom, voeg de de mosterd, rode wijnazijn & olie toe en meng het. Klop er het limoensap, de knoflookpasta, de ansjovis en de Parmezaanse kaas door. Maal er naar smaak peper en zeezoutover.

**Maak de croutons**

Smelt de boter in een steelpan en laat het lichtbruin worden.

Snij het stokbrood in blokjes van 2.5 cm.

Doe het brood in de pan, schudt het heen en weer totdat de boter over het brood verdeeld is.

Leg het in één laag op bakpapier op de bakplaat.

Bak het brood 40 minuten, totdat het knapperig en goudbruin is, schudt het tussendoor even door.

Voeg de peterselie er aan toe en hussel het door elkaar, zet opzij en laat het afkoelen.

## Ceasar salade met geroosterde knoflook & ansjovis vinaigrette / Ceasar salad with roasted garlic & anchovy vinaigrette

### **Maak de salade**

Kook de eieren tot ze net hard zijn (+/- 7 minuten) en laat ze afkoelen.

Bak de prosciutto tot het knapperig is, zet aan de kant en laat het afkoelen.

Pel de eieren, snij ze door de helft.

Doe de gescheurde sla, 60 ml vinaigrette, croutons en peterselie in een grote kom.

Hussel de salade heen en weer tot alles gelijkmatig bedekt is met vinaigrette.

Verdeel het sla-broodmengsel over een grote schaal en leg de halve eieren er op.

Leg ook de prosciutto op de salade en bestrooi naar smaak met peper.

Serveer met limoenpartjes en geef het restant van de vinaigrette er bij.

Cesar salade met geroosterde knoflook & ansjovis vinaigrette /  
Cesar salad with roasted garlic & anchovy vinaigrette



**vinaigrette**

2 cloves of garlic, roasted  
3 free-range egg yolks  
30 ml red wine vinegar  
15 ml Dijon mustard  
500 ml vegetable oil  
45 ml lime juice  
3 anchovies, chopped  
3 tablespoons Parmesan, grated  
freshly ground black pepper

**salad**

1 baguette  
55 g butter  
1 tablespoon flat parsley  
4 free-range eggs  
6 slices prosciutto  
2 heads of Romaine lettuce  
1 lime  
freshly ground black pepper to taste

**How to make the Caesar salad**

Preheat the oven to 190°C.

**First make the roasted garlic then the anchovy vinaigrette**

Place the egg yolks in a large bowl, add the mustard, red wine vinegar & oil and mix. Stir in the lime juice, garlic, anchovies and Parmesan cheese. Add salt and pepper to taste.

**Make the croutons**

Melt the butter in a saucepan and let it turn light brown. Cut the baguette into 2.5 cm cubes. Put it in the pan and move back and forth until the butter is spread over the bread. Place it in one layer on a baking sheet lined with parchment paper. Bake the bread for 40 minutes until crispy and golden brown, toss it in between. Let it cool and set it aside.

Ceasar salade met geroosterde knoflook & ansjovis vinaigrette /  
Ceasar salad with roasted garlic & anchovy vinaigrette

**Make the salad**

Boil the eggs until just hard (+/- 7 minutes) and let them cool.  
Fry the prosciutto until crispy, set aside and let it cool.

Peel the eggs, cut them in half.

Place the torn lettuce, 60 ml vinaigrette, croutons and parsley in a large bowl.

Shake gently back and forth until the lettuce is evenly coated in vinaigrette.

Divide the lettuce-bread mixture over a large platter and place the halves of the eggs on top.

Place the prosciutto on the salad too then sprinkle with pepper to taste.

Serve with lime wedges and the remaining vinaigrette on the side