



BISTROLOGY RECEPT

Ave Caesar!

Met deze Caesarsalade verover je de harten van al je gasten.

Ingrediënten (10p)

- 10 kipfilets (140 g)
- 2 dl vetstof bakken en braden
- 200 g Galbani Grana Padano Schilfers
- 400 g mosterd-rucolasla
- 400 g Tuinbonen extra fijn Minute® Bonduelle
- 5 jonagoldappels
- 100 g pecannoten
- 5 dl Heinz Creamy Black Pepper Ranch sauce
- 100 g Citroenpeper Apollo

Allergenen: melk, ei, selderij, mosterd.



Aantal personen: **10 personen**

Type gerecht: **Klassieker**

Ingrediënten: **Salade**

Food cost: **€ 2,5 tot € 3,5**

per persoon

CODE	NAAM	ALLERGENEN
99438	Galbani Grana Padano Schilfers 500gr	Melk, ei
24870	Tuinbonen extra fijn - Minute® 4x2,5kg	Kan sporen van selderij bevatten
76006289	Heinz Creamy Black Pepper Ranch sauce	Ei, melk, mosterd
S06138	Apollo Citroenpeper Strooibus 600 g	Selderij

Bereidingswijze

Julius Caesar veroverde destijds heel Europa. Met deze salade verover je alvast de harten van je gasten!

- Marineer de kipfilets gedurende 30 minuten met de vetstof en de citroenpeper.
- Bak vervolgens gaar en laat afkoelen. Snij de kipfilets in gelijke plakjes.
- Snij de appels in fijne plakjes en hak de noten fijn.
- Smeer het bord in met een fijn laagje Creamy Black Pepper Ranch saus. Schik daarop alle verschillende ingrediënten kris-kras door elkaar.
- Serveer met een broodje of boterham.