



Caesar BBQ-salad



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 kipfilets
olijfolie
1 citroen (sap)
8 sneden stokbroden
1 romeinse sla
1 potje Griekse yoghurt
2 eetlepels mayonaise
1 teentje knoflook
2 eetlepels parmezaan (geraspt)
peper en zout
2 eetlepels parmezaanschilfers

Bereidingswijze

- 1.** Marineer de kipfilets gedurende een half uur in wat olijfolie en citroensap. Gril ze op de barbecue. Laat even rusten op een snijplank.
- 2.** Bestrijk de sneetjes stokbrood met olijfolie en gril ze goudbruin. Laat even rusten.
- 3.** Snij de Romeinse sla in reepjes.
- 4.** Meng de Griekse yoghurt met de mayonaise, een fijngesneden teentje knoflook, 2 eetlepels geraspte parmezaan, peper en zout.
- 5.** Snij de kipfilets in reepjes.
- 6.** Meng de salade met de kip en de yoghurtdressing.
- 7.** Werk af met parmezaanschilfers.
- 8.** Serveer met stokbrood.