



Waldkorn® Classic Caesar



Werkwijze

Verwarm een grillpan of koekenpan op middelhoog vuur. Bestrooi de kipfilet met peper, zout en kippenkruiden naar smaak. Bak de kipfilet gaar en mooi goudbruin. Laat even rusten en snijd in dunne plakjes.

Beleg één sneetje met de caesardressing, Romeinse sla, plakjes tomaat en plakjes gebakken kipfilet. Bestrooi de kipfilet met de Parmezaanse kaas, spitskool, platte peterselie en lente-ui. Eindig met het tweede sneetje brood. Druk aan, snijd de boterham doormidden en serveer meteen.

Ingrediënten (1 persoon)

- 2 sneetjes Waldkorn® Classic
- 1 kipfilet
- caesardressing
- 1 handvol Romeinse sla
- 1 handvol geraspte Parmezaanse kaas
- 1 handvol geraspte spitskool
- 1 tomaat, in plakjes gesneden
- 1 lente-ui, fijngehakt
- peper, zout en kippenkruiden

 10 - 20 minuten