

Heb jij onze (h)eerlijke Gallux-kip al geproefd?

Recept



3 PERSONEN



25 MIN.

ZOMERSE CAESARSALADE MET GEGRILDE KIP EN SCAMPI



INGREDIËNTEN

- 3 Gallux-kippenfilets
- 1 krop romaine sla, gewassen en gehakt
- 1 kopje cherrytomaten, gehalveerd
- 1/2 kopje maïskorrels
- 1/4 kopje gesneden rode ui
- 1/4 kopje Parmezaanse kaas, geschaafd
- 1/2 kopje gesneden komkommer
- 1/2 kopje croutons
- 15 scampi's
- 1/2 kopje mayonaise
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 eetlepels citroensap
- 1 eetlepel mosterd
- 1/4 kopje geraspte Parmezaanse kaas
- Zout en peper naar smaak

BEREIDING

1. Bereid de caesardressing door in een kleine kom de mayonaise, knoflook, citroensap, mosterd, en Parmezaanse kaas te mengen. Breng op smaak met zout en peper. Zet opzij.
2. Gril de kippenfilets en scampi's in een beetje olijfolie tot ze gaar zijn en zet opzij om af te koelen voordat je de kip in reepjes snijdt en de garnalen op de salade legt.
3. Stel de salade samen door in een grote mengkom de romaine sla, cherrytomaten, maïs, rode ui, komkommer en Parmezaanse kaas te mengen.
4. Giet de caesardressing over de salade. Mix alles door elkaar totdat de dressing gelijkmatig over de salade verdeeld is.
5. Strooi de croutons over de salade vlak voor het serveren.
6. Verdeel de kippenfilets en scampi's over de salades.

RAADPLEEG AL ONZE RECEPTEN OP ONZE WEBSITE!



www.gallux.be

