

## Caesarsalade met ei, ham en eigengemaakte croutons

FASE 1



35 minuten



1 persoon

### VOEDINGSWAARDE

Energie	487 Kcal
Koolhydraten	8.2 g
Eiwitten	28.1 g
Vet	32.2 g
Vezels	0 g

Voedingswaarde per persoon

### INGREDIËNTEN

- 1 zakje PS. food & lifestyle witbrood
- 1 klein gekookt ei (maat m) in stukjes
- 1 plakje ham, uitgebakken en in stukjes
- 1 klein kropje Romeinse sla in stukjes
- 1 tomaat in stukjes
- 1 el olijfolie
- 2 tl Italiaanse kruiden

### EXTRA

- 1 el mayonaise
- ½ teentje knoflook
- 5 blaadjes basilicum, fijngehakt
- 1 ansjovis in stukjes gesneden

### BEREIDINGSWIJZE

Besmeer één sneetje met de olijfolie. Laat een pan goed heet worden en bak het sneetje om en om goudbruin en krokant. Bestrooi tijdens het bakken met de Italiaanse kruiden. Haal het brood uit de pan en snijd er croutons van. Meng ondertussen de ingrediënten voor de dressing met elkaar. Doe de sla op een diep bord en verdeel de ham, tomaat, croutons en het ei eroverheen. Besprenkel met de dressing. Serveer met het andere sneetje brood.



TIP: VANAF FASE 2A  
KUN JE WAT  
GERASPT  
PARMEZAANSE KAAS  
DOOR DE DRESSING  
DOEN EN EVENTUEEL  
WAT OVER DE  
SALADE STROOIJEN.