1A+1B Vlees

Caesarsalade met ei, ham en eigengemaakte croutons

Bereidingstijd
35 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. 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.

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

Voedingswaarden per persoon

Energie	**487 kcal**
Koolhydraten	**8 g**
Vet	**32 g**
Eiwit	**28 g**