Italian style Caesar

Frisse veggie interpretatie van de bekende Caesar salad 'on the go'.

Perfect voor een picknick of meeneem lunch.



Ingrediënten

- 1 kg Vegan filetstukjes just like chicken - Greenway
- Verstegen specerijenmix voor saté
- Sucrine
- Kerstomaat
- Sugar snaps
- Pitten en zaden geroosterd
- Verstegen Gomasio black lampong pepper
- Olijfolie
- Parmezaanse kaas (*)
- Verstegen Spicemix del Mondo la Spezia PURE
- voor de dressing:
- 20 eetlepels mayonaise (*)
- 4 eetlepels limoensap ReaLime
- 4 koffielepels mosterd
- Verstegen Fruit Pepper Lemon PURE (of Verstegen Chilies gemalen PURE)
- Verstegen Deens piramide rookzout

Methode

1. Mix alle ingrediënten voor de dressing glad tot mooie egale saus.
2. Snijd de tomaatjes in partjes en meng met Spicemix del Mondo la Spezia en wat olijfolie.
3. Bak de filetstukjes in olijfolie en kruid met specerijenmix voor saté.
4. Bouw de jar op in laagjes. Start met de dressing onderaan de jars, zo blijft alles knapperig.
5. dressing - sucrini - tomaatjes - chick'pieces - sugar snaps - noten en zaden - sucrini - parmezaansnippers noten en zaden (gekruid met Gomasio Black Lampong Pepper of Gomasio Classic) - Fruit Pepper Lemon
6. Werk af met gegrilde toast of met croutons en Gomasio Black Lampong Pepper

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

~~info@chefsproveggie.be~~