



Caesarsandwich

met Vita+ Volkoren

Hoofdgerecht Snack

 4 personen

Ingrediënten

- 8 sneden Vita+ Volkoren
- Caesarsaus (of gebruik 200 g kant-en-klare Caesarsaus)
 - 200 g mayonaise (om de Caesarsaus lichter te maken kan je de mayonaise vervangen door magere yoghurt of de mayonaise verdunnen met een beetje water)
 - 25 g citroensap
 - 20 g ansjovis
 - 80 g Parmezaanse kaas in blokjes
 - 5 g zwarte peper
 - 30 g mosterd
- 200 g kipfilet
- 60 g geraspte Parmezaanse kaas
- 30 g zongedroogde tomaten
- 60 g ijsbergsla

1. Maak de Caesarsaus: Doe alle ingrediënten behalve de mayonaise in een blender en mix tot je een pasta krijgt. Voeg die pasta toe aan de mayonaise en meng.
2. Stoom de kipfilet of kook deze in een pan met wat boter. Snij dan in dunne plakjes.
3. Hak de ijsbergsla fijn en snij de zongedroogde tomaten in kleine stukjes.
4. Steek cirkels uit het broodkruim met de uitsteker. Rooster deze in de broodrooster.
5. Smeer caesarsaus op elk snede brood.
6. Beleg 4 sneden brood met een paar plakjes kip, geraspte Parmezaanse kaas, een paar stukjes zongedroogde tomaten en ijsbergsla. Leg op elke snede een 2^{de} snede brood om een ronde sandwich te krijgen.



Benodigheden

- Ronde uitsteker met een diameter van 12 cm
- Blender
- Broodrooster



Dit recept is gemaakt met Vita+ Volkoren

Met 40 % volkorengranen is dit volkorenbrood rijk aan vezels. Of je nu gaat voor ontbijt of lunch, de heerlijke smaak van dit brood past perfect bij zoet of zout beleg.