**Ceasar salade van Jamie Oliver**

Nodig voor 2 personen:

1 kipfilet

¼ theelepel paprikapoeder

Polenta

Arachide olie

1 ciabattabrood

1 knoflookteen

1 stronkje rood- of witlof

2 plakken gerookte pancetta/bacon/ontbijtspek

½ krop (baby) Romaine sla (let op, niet teveel)

5 cherrytomaten

2 gegrilde rode paprika's (uit pot)

½ bakje tuinkers

1 citroen of limoen

Stukje Parmezaanse kaas + extra als garnering

4 volle eetlepels magere yoghurt

Scheutje worcestersaus

1 eetlepel rodewijnazijn

1 theelepel Engelse mosterd

Wat verse basilicum

Peper

Zout

Goede olijfolie.

Bereiding:

Bak de ciabatta af (indien afbakbrood) en laag afkoelen. Neem een vel bakpapier. Leg hier de kipfilet op en wrijf deze in met wat zout, peper, paprikapoeder, polenta en olie. Vouw het bakpapier over de kipfilet heen en sla deze plat met een deegroller tot ze een dikte van ± 1,5 centimeter. Verhit een koekenpan met wat olie en bak hierin de kipfilet goudbruin (ongeveer 3 tot 4 minuten per zijde). Snijd de ciabatta in dikke plakken en deze in de grill. Rooster totdat er zwarte grillstrepen ontstaan. Pers de knoflooktenen voor de dressing uit boven een blender. Voeg hier het sap van de citroen of limoen, de Parmezaanse kaas, ansjovis, magere yoghurt, worcestersaus, rodewijnazijn, mosterd en verse basilicum aan toe. Blend de dressing tot een glad en egaal geheel. Breng eventueel op smaak met wat peper en zout. Bak de pancetta/bacon/ontbijtspek uit, laat uitlekken en afkoelen en snijd daarna in stukjes. Snijd de sla en leg dit als basis in een grote schaal of op een snijplank. Snijd de cherrytomaatjes doormidden en de gegrilde paprika’s in repen. Verdeel deze over de salade. Snijd de witlof in grove repen en hussel met een scheutje balsamicoazijn goed door elkaar. Verdeel de lof over de salade. Snijd de kipfilets in repen, verdeel dit over de salade en schenk de dressing lichtelijk over het geheel. Strooi de pancetta samen met de tuinkers als topping over de salade. Schaaf eventueel met een dunschiller nog wat Parmezaanse kaas over de Ceasarsalade heen. Serveer met het geroosterde brood, olijfolie en grof zeezout.