

Cobb salade



Ingrediënten

3	St	Eieren
8		Plakjes gebakken spek
1		Krop ijsbergsla
250	Gr	Gerookte kipfilet
2		Tomaten
100	Gr	Blauwe kaas naar keuze, verkruid
1		Avocado
3		Lente uitjes
		Ranch dressing (kant en klaar of waarvoor je nodig hebt)
80	Gr	Mayonaise
60	Ml	Karnemelk of melk naar keuze
2	El	Peterselie, gedroogd
1	Tl	Dille gedroogd, knoflookpoeder en uienpoeder
1/2	Tl	Basilicum, gedroogd
		Zout en peper

opa's bbq en meer

Bereiding

- 1 Kook de eieren in een pannetje tot ze hard zijn. Spoel de eieren dan af met koud water, laat afkoelen, pel en snijd in stukjes.
- 2 Bak het spek uit in een koekenpan op medium vuur of koop gebakken spek. Snijd in stukjes. De gerookte kipfilet snijd je ook in blokjes of schijfjes.
- 3 Was de kropsla en snijd fijn, snipper de lente-uitjes, snijd de tomaten en avocado in blokjes.
- 4 Voor de Ranchdressing meng je in een kommetje de peterselie, dille, knoflookpoeder, uienpoeder, basilicum, peper, mayonaise en (karne)melk met elkaar tot een dressing.
- 5 Verdeel nu eerst de sla over het bord en beleg in rijen met de dressing, kip, eieren, tomaten, blauwe kaas, spek, avocado en als laatste de lente-ui.

Informatie

Vorbereiding	20 min
Bereiding	10 min
Temperatuur	