



## Gegrilde Romaine met caesardressing

🕒 15 minuten

4 personen

### DIT HEB JE NODIG:

- ★ 2 ansjovisfilets (fijngehakt)
- ★ 1 teentje knoflook (geperst)
- ★ 2 el witte wijnazijn
- ★ 4 el mayonaise
- ★ 20 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- ★ 2 el bieslook (fijngehakt)
- ★ 2 kropjes little gem
- ★ 2 el walnootolie of olie
- ★ ½ rode peper (in ringetjes) (optioneel)

### ZO MAAK JE HET:

1. Meng de ansjovis, knoflook, azijn, mayonaise, helft van de Parmezaanse kaas en bieslook.
2. Halveer de kropjes sla.
3. Verhit de olie en bak hierin de sla op een hoge stand circa 20 seconden, tot de snijkant van de sla goed verkleurd is.
4. Leg op een bord met de gebakken kant naar boven.
5. Schep de dressing erop en nog wat extra geraspte Parmezaanse kaas.
6. Voor de kleur, maar ook de smaak, strooi wat rode peper over het gerecht.



Bron: [boodschappen.nl](https://boodschappen.nl)