

## Cobb salade / Cobb Salad



### Boodschappenlijst

2 Little Gem  
1 gegrilde kipfilet  
100 gram krokant gebakken spek  
12 cherry tomaatjes  
100 gram fetakaas, in blokjes gesneden  
50 gram gemengde olijven  
vers geroosterde croutons

### Voor de dressing

1/2 eetlepel rode wijnazijn  
2 eetlepels extra vergine olijfolie  
zeezout  
versgemalen zwarte peper  
een lente uitje

### Hoe maak je een Cobb-salade

Maak eerst de dressing door azijn, olijfolie en de kruiden in een kommetje door elkaar te kloppen. Was de slablaadjes en tomaten, laat ze goed uitlekken en leg ze op een platte schaal. Bak het spek krokant en scheur de geroosterde kip in reepjes (eventueel restje kip is prima). Leg de overige ingrediënten bij elkaar op de schaal en serveer de salade met de dressing er bij.

**Rooster wit of volkorenbrood naar keuze en snij het in croutons.**

**Serveer jezelf vanaf de schaal op tafel en hussel alles door elkaar met de dressing**

## Cobb salade / Cobb Salad



### Shopping list

2 Little Gem hearts  
1 roast chicken breast  
100g crispy fried bacon rashers  
12 cherry tomatoes  
100g feta cheese, diced  
50g mixed olives  
freshly made croutons

### For the dressing

1/2 tablespoon red wine vinegar  
2 tablespoons extra-virgin olive oil  
sea salt  
freshly ground black pepper  
a spring onion

### How to make a Cobb Salad

First make the dressing by whisking together vinegar, olive oil and the seasoning in a small bowl.

Wash the veg, drain it, separate the Little Gem leaves and arrange on a large platter.

Fry the bacon crispy and shred the roasted chicken (left overs).

Add each of the remaining ingredients to the platter in a separate area and serve with the dressing.

**Toast white or whole whet bread and cut it into croutons**

**Serve yourselves from the platter on the table and toss everything together with the dressing**