1. Amerikaanse Caesar salad

   In een pan olie war laten worden
   Croutons mooi naast elkaar toeschroeien
   op keukenrol leggen

   dressing of Ansjovismayonaise

Doe de volgende ingrediënten in deze volgorde in een hoge pot. Zet de staafmixer op het ei en de mosterd en haal langzaam omhoog

- 1 ei (voor de binding)
  1 eetlepel mosterd
  ansjovis (naar smaak)
  1 à 2 el worcesteshiresaus
  snuifje zout
  peper
  400 ml arachide-olie
  100 ml olijfolie (voor de pit)
  1 à 2 eetlepels citroensap
- 90 ml water

  In een grote kom:
  Romeinse (krokante of ijsbergsla) fijn snijden
  + vinaigrette op het laatst mengen met de hand
  + croutons
  + ansjovis
  + vers geraspte of geschaafde Parmezaanse kaas = pittig bestanddeel