

# Quick Crunchy Kale Caesar Salad

with Crispy Bacon and Hard-Boiled Eggs

20 Minutes

## Start here

Before starting, wash and dry all produce.

## Bust out

Large bowl, large non-stick pan, measuring spoons, paper towels, tongs, whisk, zester

## Ingredients

	2 Person
Hard Boiled Egg	2
Bacon Strips	100 g
Kale, chopped	56 g
Parmesan Cheese, shredded	¼ cup
Baby Spinach	28 g
Caesar Dressing	4 tbsp
Lemon	1
Garlic, cloves	1
Croutons	28 g
Sugar*	
Salt and pepper*	

\* Pantry items

\*\* Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F.

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## 1 Cook bacon

- Cut **bacon** into ¼-inch pieces. (**TIP:** Use kitchen shears to cut bacon with ease!)
- Heat a large non-stick pan over medium heat.
- When hot, add **bacon**. Cook, flipping occasionally, until crispy, 5-7 min.\*\*
- Remove from heat. Using a slotted spoon, transfer **bacon** to a paper towel-lined plate. Set aside.



## 3 Make salad

- Add half the **Caesar dressing**, **2 tsp lemon juice**, **½ tsp lemon zest**, **¼ tsp garlic** and **¼ tsp sugar** to a large bowl. Season with **salt** and **pepper**, then whisk to combine.
- Add **kale**, then stir to combine.
- Add **spinach**, **croutons**, **bacon** and **half the Parmesan**, then toss to combine.



## 2 Finish prep

- Zest, then juice **half the lemon**. Cut **remaining lemon** into wedges.
- Peel, then mince or grate **garlic**.
- Halve **eggs**, then season with **salt** and **pepper**.



## 4 Finish and serve

- Divide **Caesar salad** between plates.
- Top with **eggs**.
- Drizzle **remaining Caesar dressing** over top, then sprinkle with **remaining Parmesan**.
- Squeeze a **lemon wedge** over top, if desired.

# Salade César de chou frisé croquant

avec bacon croustillant et œufs durs

20 Minutes

## Matériel requis

Grand bol, grande poêle antiadhésive, cuillères à mesurer, essuie-tout, pince de cuisine, fouet, zesteur

## Ingrédients

	2 Personnes
Œuf cuit dur	2
Tranches de bacon	100 g
Chou frisé, haché	56 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse
Bébés épinards	28 g
Vinaigrette César	4 c. à soupe
Citron	1
Gousses d'ail	1
Crouçons	28 g
Sucre*	
Sel et poivre*	

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F.

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Cuire le bacon

- Couper le **bacon** en morceaux de 0,6 cm (¼ po). (**CONSEIL** : Utiliser des ciseaux de cuisine pour couper le bacon plus facilement.)
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant\*\*.
- Retirer du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.



## 3 Assembler la salade

- Dans un grand bol, ajouter la **moitié** de la **vinaigrette César**, **2 c. à thé** de **jus de citron**, **½ c. à thé** de **zeste de citron**, **¼ c. à thé** d'**ail** et **¼ c. à thé** de **sucre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **chou frisé**, puis mélanger.
- Ajouter les **épinards**, les **crouçons**, le **bacon** et la **moitié** du **parmesan**, puis bien mélanger.



## 2 Terminer la préparation

- Zester, puis presser le **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.
- Éplucher, puis émincer ou râper l'**ail**.
- Couper les **œufs** en deux, **saler** et **poivrer**.



## 4 Terminer et servir

- Répartir la **salade César** parmi les assiettes.
- Garnir d'**œufs**.
- Arroser du **reste** de la **vinaigrette**, puis parsemer du **reste** du **parmesan**.
- Arroser du **jus d'un quartier de citron**, si désiré.