



Italiaans, maar geen pasta!

Panzanella - Italiaanse broodsalade

Panzanella - Insalata di pane italiano

2 PERSONEN

🕒 75 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ oud brood, of anders verse focaccia of ciabatta
- ✓ rijpe tomaten
- ✓ Italiaanse kliekjes, zoals rode ui, ansjovis, kappertjes, gegrilde paprika, olijven, et cetera
- ✓ witte of rode wijnazijn
- ✓ extra vergine olijfolie
- ✓ peper en zout
- ✓ verse basilicum

ZO MAAK JE HET

1. Allereerst: zorg voor oud brood.
2. Als je dit niet hebt, scheur dan een verse focaccia of ciabatta in stukken en bak zo'n kwartiertje op 175°C in de oven (*zonder olie!*).
3. Dan kun je al je favoriete Italiaanse kliekjes op maken.
4. Uiteraard tomaten, liefst lekker rijpe, zoetige en vlezig tomaten, die nat genoeg zijn om het brood wat zompiger te maken.
5. Dat maakt de panzanella zo lekker.
6. Verder kun je flink experimenteren, bijvoorbeeld met rode ui, ansjovis, kappertjes, gegrilde paprika, olijven, et cetera.
7. Vervolgens maak je een simpele dressing van witte of rode wijnazijn, extra vergine olijfolie en peper en zout.
8. Alles lekker door elkaar husselen, en het liefst een uurtje laten staan, zodat alle smaken goed in het brood trekken.
9. Tot slot maak je het, vlak voor serveren, af met verse basilicum.

BRON: culy.nl

