



Panzanella met groene asperges

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 ciabatta brood (of ander oud brood)
- 🍴 350 g groene asperges
- 🍴 50 g Parmezaanse kaas
- 🍴 verse basilicum
- 🍴 250 g cherrytomaatjes
- 🍴 1 rode ui
- 🍴 2 el rode wijnazijn
- 🍴 2 bosuien

voor de dressing

- 🍴 1 scheutje olijfolie
- 🍴 2 el rode wijnazijn
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 peper en zout
- 🍴 1 citroen

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de rode ui in dunne ringetjes en doe in een kommetje met heet water en rode wijn azijn en laat dit ondertussen staan.
2. Je kunt dit ook al een paar uur of dag van tevoren doen.
3. Hierdoor wordt de ui minder scherp van smaak en krijgt een mooie roze kleur.
4. Snijd 1 a 2 cm van de onderkant van de groene asperges af (schillen is niet nodig).
5. Je kunt de groene asperges al in drieën snijden of dit na het bakken doen.
6. Verhit een beetje olie in een koekenpan of grillpan en bak de groene asperges ca. 7 a 8 minuten.
7. Snijd het ciabattabrood in blokjes.
8. Halveer de cherrytomaatjes en meng met de blokjes brood in een grote kom.
9. Voeg ook de gebakken asperges toe in stukken.
10. En de ingelegde rode ui (het vocht heb je niet nodig).
11. Rasp de citroen en doe de rasp met ca. 1 el citroensap in een kommetje met de olijfolie en rode wijnazijn.
12. Pers het teentje knoflook erin uit en breng de dressing op smaak met peper en zout.
13. Giet de dressing over het brood en groenten en meng goed door elkaar.
14. Hak de bosuien in ringetjes en scheur wat verse basilicum in stukjes en meng door de panzanella met asperges.
15. Rasp de Parmezaanse kaas grof en garneer de panzanella salade hiermee.
16. Je kunt dit gerecht direct serveren of even laten staan zodat de smaken goed intrekken.

TIP: Parmezaanse kaas bevat dierlijk stremsel waardoor dit recept niet 100% vegetarisch is. Vervang de kaas voor een oude of gerijpte kaas met vegetarisch stremsel of probeer eens een veganistische kaas.

BRON: leukerecepten.nl

