



Panzanella (Toscaanse broodsalade)

Rustieke Toscaanse zomersalade waarin oud brood zich volzuigt met het sap van rijpe tomaten. Een frisse manier om restjes brood een tweede leven te geven.

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

4

CATEGORIE

Salade

Ingrediënten

300 gr oud landbrood of ciabatta

600 gr rijpe tomaten

1 rode ui

1 komkommer

150 gr zwarte olijven

1 handvol verse basilicum

6 el olijfolie

3 el rodewijnazijn

1 teentje knoflook

Bereidingswijze

1. Snijd het oude brood in grove blokken van ongeveer 3 cm. Rooster ze kort in een droge pan of in de oven tot ze licht knapperig zijn, maar niet hard.
2. Snijd de tomaten in partjes en doe ze in een grote kom. Bestrooi met een snuf zout, zodat ze wat sap loslaten.
3. Snipper de rode ui fijn en snijd de komkommer in halve maantjes. Voeg samen met de olijven toe aan de tomaten.
4. Wrijf de broodblokken in met het gehalveerde teentje knoflook voor extra smaak.
5. Maak een dressing van olijfolie, roodewijnazijn, zout en peper en giet die over de groenten.
6. Meng het brood erdoor en laat de salade minstens 15 minuten rusten, zodat het brood het tomatensap opneemt.
7. Scheur de basilicumblaadjes erover, meng nog een keer voorzichtig en dien meteen op.