



Panzanella (Toscaanse broodsalade)

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	4	Salade

Ingrediënten

- 300 gr oud landbrood of ciabatta
- 600 gr rijpe trostomaten
- 1 rode ui
- 1 komkommer
- 150 gr zwarte olijven (ontpit)
- 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 koekenpan of in de oven op 180 °C gedurende 8 tot 10 minuten, tot ze licht knapperig zijn aan de buitenkant maar nog niet volledig hard.
2. Snijd de tomaten in partjes en doe ze in een grote slakom. Bestrooi met een snuf zout en laat ze 10 minuten rusten, zodat ze hun sap loslaten.
3. Snipper de rode ui fijn en snijd de komkommer in halve maantjes. Voeg de ui, komkommer en olijven toe aan de tomaten.
4. Halveer het teentje knoflook en wrijf de broodblokken er langs alle kanten mee in voor extra smaak.
5. Maak een dressing door de olijfolie en rodewijnazijn te mengen en te kruiden met zout en peper. Giet de dressing over de groenten en roer goed door.
6. Schep de broodblokken door de groenten. Laat de salade minstens 15 minuten rusten op kamertemperatuur, zodat het brood het tomatensap en de dressing volledig kan opnemen.
7. Scheur de basilicumblaadjes grof en strooi ze over de salade. Meng nog een keer voorzichtig en dien onmiddellijk op.

Tip

Gebruik echt rijpe, smakelijke tomaten want die vormen de basis van dit gerecht. Wees niet bang om de salade iets langer te laten rusten: hoe langer het brood het sap opneemt, hoe smakelijker het resultaat.

Lekker met

Serveer als lichte maaltijd op zich of als bijgerecht bij gegrild vlees of vis.

Dranktip

Een lichte Toscaanse witte wijn zoals een Vernaccia di San Gimignano past uitstekend bij de friszure smaken van deze salade.