

Recept voor panzanella (Italiaanse broodsalade)

Ingrediënten

voor 4 personen

- 2 (oude) ciabatta's
- 4 eetlepels rode wijnazijn
- 8 tomaten
- 1 komkommer
- 2 kleine rode uien
- 30 g verse basilicum
- 8 el extra vergine olijfolie
- zout, peper
- optioneel: feta of mozzarella



Bereiding

1. Snijd de ciabatta in blokjes.
2. Leg de broodblokjes in een grote kom en besprenkel met azijn.
3. Snijd de tomaten in stukjes en de komkommer in blokjes.
4. Pel de uien en snijd ze in halve ringen
5. Hak de basilicum grof.
6. Meng alles door het brood.
7. Breng op smaak met olie, zout en peper.
8. Laat minstens 15 minuten trekken.
9. Meng eventueel de verkruimelde feta of kleingesneden mozzarella door de salade.

Tips en suggesties

- Traditioneel wordt voor panzanella Italiaans brood gebruikt zoals ciabatta. Je kunt echter ook ander restjes (oud) brood of broodjes gebruiken, bijvoorbeeld stokbrood. Zuurdesembrood geeft het gerecht nog een andere smaak.
- Je kunt de broodsalade verder nog verfijnen met geroosterde pijnboompitten.
- Kappertjes passen ook heel goed bij panzanella.