

DINNERLY



Kipworstjes op kleurrijke broodsalade met geroosterde groente en basilicumcrème



ca. 35min



2 personen

Vandaag serveren we een bijzonder Italiaans gerecht: broodsalade. Deze salade, ook wel "panzanella" genoemd, is er in allerlei variaties, maar één ding staat vast: hij is altijd heerlijk! We roosteren het brood met paprika, ui en tomaat en druppelen er een dressing van geroosterde tomaat overheen. Dit alles serveren we met fijne kipworstjes en basilicumcrème. Hmm!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 baguette¹
- 1 paprika
- 1 rode ui
- 2 tomaten
- 3 kipworstjes
- 1 zakje basilicumcrème

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 698kcal, vet 43.6g, koolhydraten 46.3g, eiwit 29.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snij of scheur de **baguette** in hapklare stukken. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in blokjes van 3-4cm. Pel en halveer de **ui** en snij in reepjes van ca. 1cm breed. Halveer **1 tomaat**.



2. Salade roosteren

Meng het **brood**, de **paprika** en **ui** met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Leg de **tomaathelften** en een ongepelde teen knoflook erbij en bak het geheel ca. 15min in de oven, tot het brood goudbruin en knapperig is. Schep halverwege goed om.



3. Worstjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **worstjes** in 9-11min rondom licht bruin en gaar.



4. Tomaat pureren

Pers de gepofte knoflook uit zijn velletje. Doe de knoflook, **geroosterde** tomaat, 1el olijfolie, 1el azijn en 1 snufje peper, zout en suiker in een hoge (maat)beker en pureer fijn.



5. Salade mengen

Snij de **overgebleven tomaat** doormidden, verwijder de harde kern en snij het **vruchtvlees** in partjes. Meng de **basilicumcrème** met 1el olijfolie. Meng het **brood**, de **geroosterde groente** en de **tomatenpartjes** met de **tomatenpuree**. Snij de **worstjes** diagonaal doormidden. Leg de **worstjes** op de **broodsalade** en bedruppel met de **basilicumcrème**.



6. Brood restjes

We gebruiken vandaag vers brood voor onze salade en bakken dat lekker in de oven. Maar restjes oud brood zijn ook een prima idee, dat is ook de eigenlijke oorsprong van de gewone broodsalade. Laat oud, droog brood weken in wat water met een scheutje azijn, knijp het uit en gebruik het als basis voor een salade die je helemaal naar jouw eigen wens kunt maken.