DINNERLY

Italiaanse broodsalade met kipworstjes

met groente en basilicumcrème

ca. 35min 2 personen

Vandaag serveren we panzanella, een bijzondere Italiaanse broodsalade. Deze salade kent allerlei variaties, maar één ding staat vast: hij is altijd heerlijk! We roosteren broodblokjes met paprika, ui en tomaat en druppelen er een dressing van geroosterde tomaat overheen. Dit alles severen we met fijne kipworstjes en basilicumcrème. Hmm!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 baguette [1]
- 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

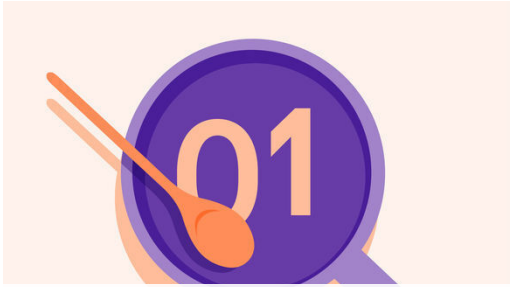
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

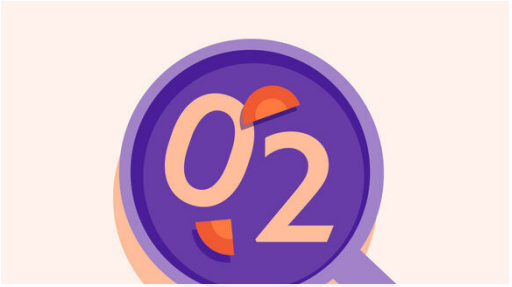
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 689kcal, vet 42.5g, koolhydraten 47.9g, eiwit 28.9g



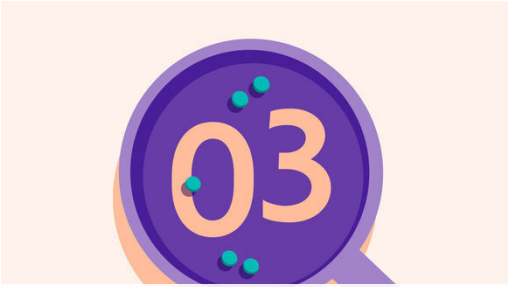
1. Ingrediënten voorbereiden

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



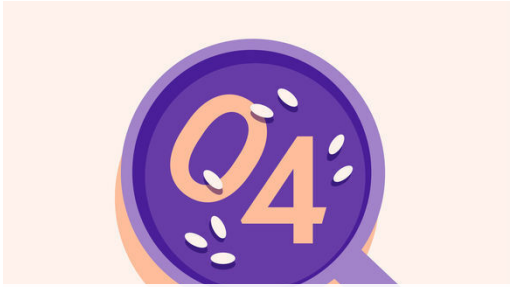
2. Brood & groente roosteren

Hussel het **brood**, de **paprika** en de **ui** om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en verdeel alles gelijkmatig 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 de baktijd goed om. Laat na het roosteren even afkoelen op het aanrecht.



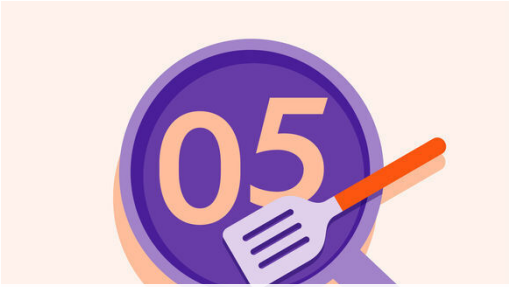
3. Worstjes bakken

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



4. Tomatendressing maken

Pers de gepofte knoflook uit zijn velletje (**pas op**: heet!). Doe de knoflook, de **geroosterde tomaat**, 1el olijfolie, 1el azijn en snufjes peper, zout en suiker in een hoge (maat)beker en pureer tot een gladde **dressing**.



5. Salade mengen

Snij de **overgebleven tomaat** in partjes. Roer 1el olijfolie door de **basilicumcrème**. Doe het **brood**, de **geroosterde groente** en de **tomatenpartjes** in een grote kom en schep de **dressing** erdoor. Snij de **worstjes** diagonaal doormidden. Verdeel de **broodsalade** over borden, bedruppel met de **basilicumcrème** en serveer met de **worstjes**.

6. Goed voorbereid

Je kunt het grootste deel van de panzanella uren of zelfs een dag van tevoren maken. Volg dan het recept zoals hierboven, maar laat het brood en de worstjes weg. Bewaar de salade in de koelkast en rooster het brood vlak voor het serveren in de oven of een grote koekenpan met 1el olijfolie, en schep de blokjes door de salade. Nog snel de worstjes bakken en klaar ben je!

Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 808 11 85**
Bekijk de receptkaart online in je account op www.dinnerly.nl **#dinnerly**