



Toscaanse broodsalade

met sinaasappel en aubergine



20-30min



2 personen

Panzanella is een streekgerecht uit het zonovergoten Toscane. Oorspronkelijk had deze salade het doel om restjes oud brood op te maken. Wij maken dit gerecht vandaag met knapperig meergranenbrood en geroosterde aubergine. En de zongerijpte sinaasappel en fruitige tomaten brengen kleur en frisheid in het saaie grijs van november. Alleen, voor twee of als bijgerecht voor filmavond - met deze salade kan het niet misgaan!

Wat je van ons krijgt

- 2 aubergines
- 1 teen knoflook
- 2 sinaasappels
- 250g cherrytomaten
- 1 tomaat
- 10g verse peterselie
- 1 rode ui
- 25g amandelschaafsel ¹⁵
- 1 volkorenbaguette ¹
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grillpan
- kleine koekenpan

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

Kooktip

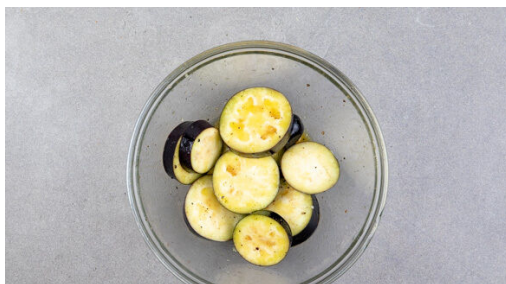
Als je niet van rauwe ui houdt, laat de uienreepjes dan eerst een paar minuten in heet water weken. Giet af en laat uitlekken.

Allergenen

gluten (1), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

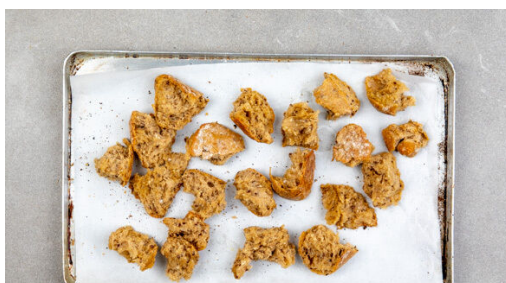
Voedingswaarde per portie

calorieën 865kcal, vet 55.5g, koolhydraten 78.5g, eiwit 14.4g



1. Aubergine voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aubergines** in vingerdikke plakken. Pel en hak de **knoflook** fijn. Halveer **1 sinaasappel** en pers **1 helft** uit. Meng het **sinaasappelsap** met de **knoflook**, 3el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Meng de **aubergineplakken** met de **marinade**.



4. Brood afbakken

Scheur het **brood** in hapklare stukjes en leg het op een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en bestrooi met zout en peper. Bak 5-6min in de oven tot de **croutons** knapperig en goudbruin zijn.



2. Salade voorbereiden

Snijd de **cherrytomaten** in vieren en de **tomaat** in parten. Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof. Halveer, pel en snijd de **ui** in fijne reepjes (**zie kooktip, links**). Schil de **rest van de sinaasappels**, verwijder de witte huid en snijd het **vruchtvlees** in grove stukken.



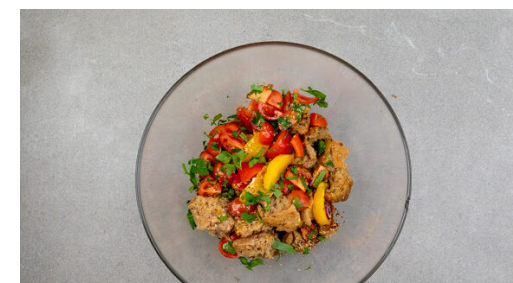
5. Dressing maken

Klop een **dressing** van ca. **2/3e van de mosterd**, 2el olijfolie en 1-2el lichte azijn en 1/2tl suiker. Breng de **dressing** op smaak met zout en peper.



3. Aubergine grillen

Verhit een grillpan of grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **aubergineplakken** in 8-10min goudbruin en gaar, keer ze regelmatig om. Bestrooi met zout en peper. Verhit tegelijkertijd een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster het **amandelschaafsel** in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Neem uit de pan, hak grof en zet opzij.



6. Salade afmaken

Meng de **tomaten** en de **sinaasappelstukjes** met ca. **2/3e van de peterselie**, de **croutons** en de **dressing**. Knijp hierbij de **tomaten** licht met je handen, zodat er wat sap vrijkomt. Breng de **salade** op smaak met zout en peper. Verdeel de **salade** met de **aubergine** over borden en serveer met het **amandelschaafsel**, de **rest van de peterselie** en de **ui**.