

# MARLEY SPOON



## Italiaanse broodsalade

met tomaten, aubergine en amandel



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 vers afgebakken brood. De bijrollen zijn weggelegd voor tomaten - in groot en klein formaat -, geroosterde aubergine, amandelen en frisse sinaasappel. Als dat geen zonnige lentedroom is!

## Wat je van ons krijgt

- mosterd <sup>10</sup>
- ui, rood
- tomaten
- cherrytomaten
- knoflook
- sinaasappels
- amandelschaafsel <sup>15</sup>
- verse peterselie
- volkoren baguette <sup>1,7,11,13</sup>
- aubergine

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

## Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- grillpan of koekenpan
- koekenpan
- oven

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

## Kooktip

Houd je niet van rauwe ui? Doe de ui dan met lauwwarm water in een kommetje, laat een paar minuten staan en giet het water dan af.

## Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10), sesamzaad (11), lupine (13), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 814kcal, vet 45.6g, koolhydraten 75.0g, eiwit 18.1g



### 1. Aubergine voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **aubergine** in plakken. Halveer **1 sinaasappel**, pers **1 sinaasappelhelft** uit. Pel en hak de **knoflook** fijn. Meng de **knoflook** met **3-4el sinaasappelsap**, **3-4el olijfolie** en een snuf peper en zout. Bestrijk de **aubergineplakken** met de **marinade**.



### 4. Brood bakken

Scheur de **baguettes** in hapklare stukjes en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met **1-2el olijfolie** en bestrooi met peper en zout. Bak de **croutons** in **5-8min knapperig** en goudbruin. Voeg in de laatste minuten het **amandelschaafsel** toe.



### 2. Salade voorbereiden

Snijd de **cherrytomaten** in vieren en de **tomaten** in stukken. Hak de **peterselie** zonder harde steeltjes grof. Schil de **rest van de sinaasappels**, verwijder de vliesjes en snijd het **vruchtvlees** in partjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen (**zie kooktip, links**).



### 5. Dressing maken

Maak een **dressing** van **1tl suiker**, **helft tot alle mosterd**, **2el olijfolie** en **1el azijn** (bij voorkeur witte wijnazijn) en een snuf peper en zout.



### 3. Aubergine grillen

Verhit een grillpan of grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **aubergineplakken** **4-5min** per zijde totdat de **aubergine** gaar en goudbruin is. Bestrooi met peper en zout.



### 6. Salade mengen

Meng de **tomaten** met **2/3e van de peterselie**, de **sinaasappelpartjes**, **croutons** en de **dressing** in een kom, voeg daarbij zo min mogelijk **tomatensap** toe. Breng de **salade** op smaak met zout en peper, verdeel over de borden en maak af met de **ui**, **aubergine**, het **amandelschaafsel** en de **rest van de peterselie**.