



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 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

- 2 aubergines
- 1 teen knoflook
- 2 sinaasappels
- 250g cherrytomaten
- 1 tomaat
- 10g verse peterselie
- 1 rode ui
- 25g amandelschaafsel ¹⁵
- 1 volkoren baguette 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

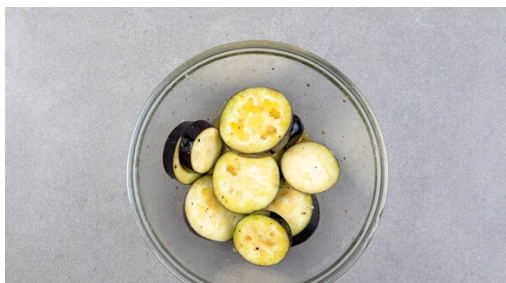
Als je niet van rauwe ui houdt, laat de uienreepjes dan eerst een paar minuten in heet water weken. Giet af en laat uitlekken.

Allergenen

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

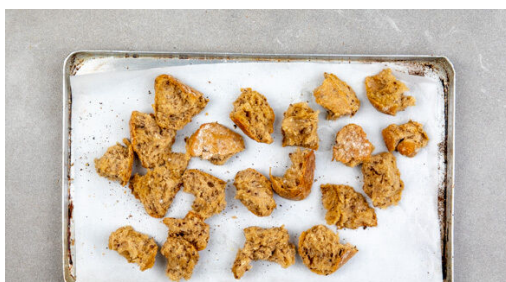
Voedingswaarde per portie

calorieën 871kcal, vet 55.5g, koolhydraten 80.0g, 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 bakken

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 **tomaten** in parten. Hak de **peterselie incl. harde steeltjes** grof. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen (**zie kooktip, links**). Schil de **rest van de sinaasappel**, verwijder de vliesjes en snijd het **vruchtvlees** in partjes. Zet alles opzij in een grote kom.



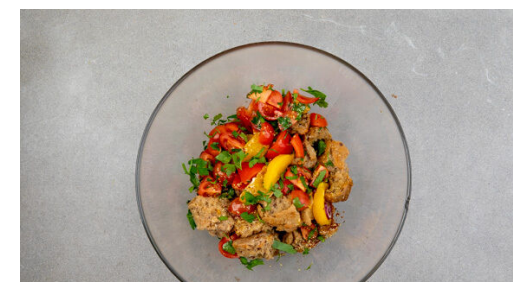
5. Dressing maken

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



3. Aubergine grillen

Verhit een grillpan of grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **aubergineplakken** in 4-5min per zijde goudbruin en gaar. Bestrooi met peper en zout. Verhit tegelijkertijd een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster het **amandelschaafsel** in 1-2min goudbruin. Neem uit de pan, hak grof en zet opzij.



6. Salade mengen

Meng de **tomaten** en de **sinaasappelstukjes** met ca. **2/3e van de peterselie**, de **croutons** en de **dressing**. Knijp lichtjes in de **tomaten** om er wat van het sap uit te persen. Breng de **salade** op smaak met zout en peper en verdeel het over borden samen met de **aubergine**. Bestrooi met het **amandelschaafsel**, de **restjes peterselie** en de **ui**.