



Italiaanse broodsalade

met salsiccia, rucola en tomaat



ca. 20min



2 personen

Een van de bekendste Italiaanse salades is de panzanella: een restjessalade met in ieder geval tomaat, oude stukjes brood en een flinke scheut azijn. Wij maken de salade vandaag met knapperige croutons en geroosterde salsiccia. De salade vullen we verder met komkommer en rucola. Top je bordje af met aromatische basilicumblaadjes en klaar is Marley Spoon-versie van de panzanella. Buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 baguette 1,6
- 2 salsiccia
- 2 tomaten
- 1 minikomkommer
- 1 citroen
- 1x rucola
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- grote koekenpan
- ovenschaal
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

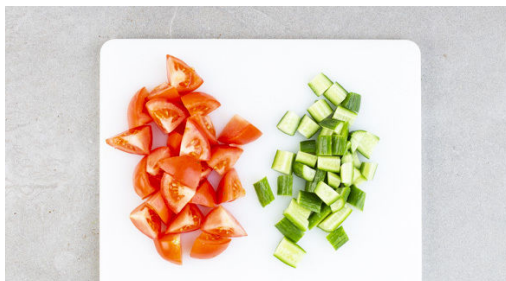
Voedingswaarde per portie

calorieën 721kcal, vet 43.8g, koolhydraten 55.2g, eiwit 22.9g



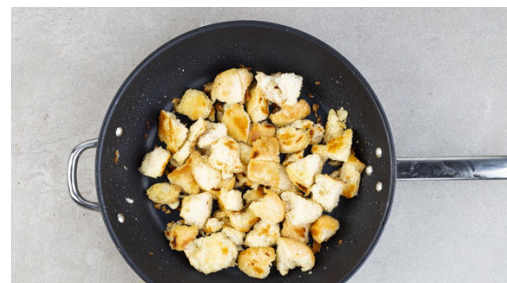
1. Smaakmakers snijden

Verwarm de oven voor op 250°C, evt. met de grillstand aan. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



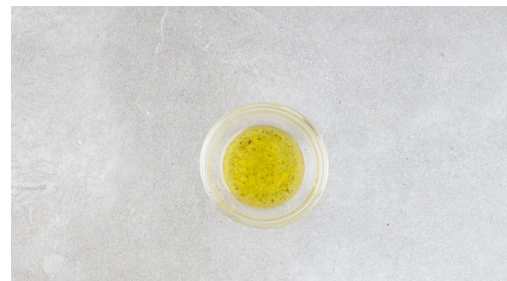
4. Groenten snijden

Snijd de **tomaten** in stukjes. Snijd de **minikomkommer** in de lengte in vier repen en dan in blokjes.



2. Croutons bakken

Snijd of scheur het **brood** in stukjes. Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan en bak het **brood** in 5-6min rondom goudbruin en krokant. Bak in de laatste 2min de **ui** en **knoflook** mee.



5. Dressing mengen

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Meng **1tl citroenrasp** met **1-2el citroensap**, 1el azijn, 1-2el olijfolie en een snuf zout en peper.



3. Salsiccia roosteren

Verwijder het worstvel en snijd de **salsiccia** in brede stukjes. Doe de **salsiccia** in een ovenschaal en rooster 6-8min in de oven totdat het **vlees** goudbruin en gaar is.



6. Salade afmaken

Meng de **rucola** met de **tomaat**, **komkommer**, **salsiccia** incl. **bakvetten** en de **dressing** in een grote kom. Roer er dan de **croutons**, **ui** en **knoflook** door. Proef en breng de **broodsalade** op smaak met peper en zout. Pluk de **basilicumblaadjes** en meng ze met de **salade**.