



Panzanella met salsiccia

en tomaatjes met rucola



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. Klinkt simpel, smaakt fantastisch. Wij maken de salade vandaag met geroosterde salsiccia en we toppen deze klassieker natuurlijk af met verse basilicum.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 2 broodjes ¹
- 2 salsiccia
- 3 tomaten
- 1 minikomkommer
- 1 flesje balsamicoazijn ¹²
- 1x rucola
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

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), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

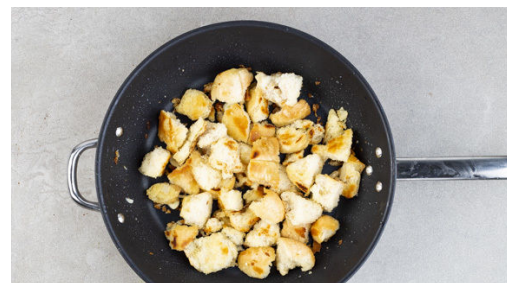
Voedingswaarde per portie

calorieën 731kcal, vet 43.9g, koolhydraten 56.5g, eiwit 23.4g



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.



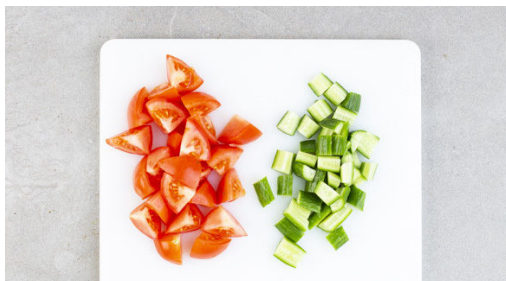
2. Croutons bakken

Snijd of scheur het **brood** in stukjes. Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan en bak het **brood** in 5-7min rondom goudbruin en knapperig. Bak in de laatste 2min de **ui** en **knoflook** mee.



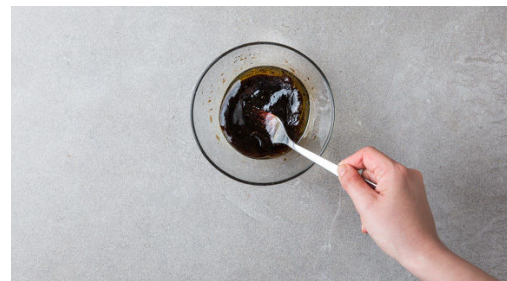
3. Salsiccia roosteren

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



4. Groenten snijden

Snijd de **tomaten** in stukjes. Snijd de **minikomkommer** in blokjes.



5. Dressing mengen

Meng 1-2el olijfolie met de **balsamicoazijn** en een snuf zout en peper.



6. Salade afmaken

Meng de **rucola** met de **tomaten**, **komkommer**, **salsiccia** incl. **bakvetten** en de **dressing** in een grote kom. Hussel er dan de **croutons**, **ui** en **knoflook** door. Breng **broodsalade** op smaak met peper en zout. Pluk de **basilicumblaadjes** en roer ze door de **salade**.