



Panzanella met burrata en spek

met geroosterde paprika en olijven



20-30min



2 personen

Panzanella, of broodsalade, wordt in Italië vaak gemaakt om restjes oud brood op te maken. In combinatie met sappige zomerse tomaten krijgt het oude en taaie brood een heel nieuw leven. Jij maakt de salade met zelfgemaakte croutons en geroosterde paprika en topt 'm met romige burrata en uitgebakken spek.

Wat je van ons krijgt

- 1 baguette ¹
- 1 gele paprika
- 10g verse kruidenmix: basilicum & tijm
- 1 vleestomaat
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje olijven
- 25g amandelschaafsel ¹⁵
- 1x gerookt spek
- 1 bol burrata ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- zeef of vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 726kcal, vet 48.8g, koolhydraten 47.2g, eiwit 23.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snijd het **brood** in blokjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** ook in blokjes. Rits de **tijm** van de takjes, hak grof en meng met 1-2el olijfolie.



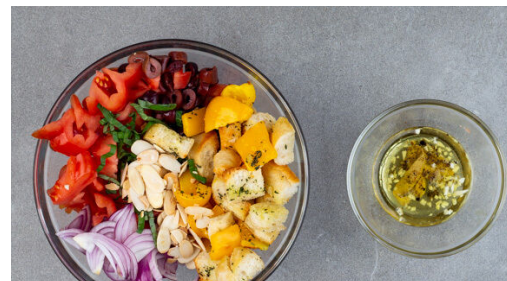
4. Amandelen & spek bakken

Verhit een kleine droge koekenpan op laag vuur en rooster de **amandelen** in 1-2min goudbruin. Neem uit de pan. Draai het vuur hoog en voeg het **spek** toe. Bak in 2-3min bruin en knapperig. Laat uitlekken op wat keukenpapier en breek het **spek** in kleinere stukken.



2. Brood & paprika roosteren

Verdeel de **paprika** en het **brood** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met de **tijmolie** en een flinke snuf zout. Rooster 10-12min in de oven.



5. Salade mengen

Klop een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1-2el azijn, 1el mosterd en de **knoflook** en breng op smaak met zout en peper. Hussel de **paprika**, het **brood**, de **tomaten**, de **ui**, **olijven**, **basilicum** en **amandelen** om met de **dressing**. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen en laat de **panzanella** ca. 5min staan.



3. Tomaten snijden

Snijd de **tomaat** in blokjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **olijven** in ringen. Pluk de **basilicumblaadjes** en snijd ze in dunne reepjes.



6. Afmaken & serveren

Giet de **burrata** af en snijd 'm doormidden. Verdeel de **panzanella** over de borden, top met de **burrata** en verdeel het **spek** erover. Bestrooi evt. met wat grof zeezout en bedruppel met 1tl olijfolie.