



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

- 1 aubergine
- 2 sinaasappels
- 1 teen knoflook
- 1x cherrytomaten
- 2 tomaten
- 20g verse peterselie
- 1 rode ui
- 1 meergranenbaguette ¹
- 1 flesje balsamicoazijn ¹²
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

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

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), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 695kcal, vet 41.9g, koolhydraten 53.6g, eiwit 17.3g



1. Aubergine voorbereiden

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



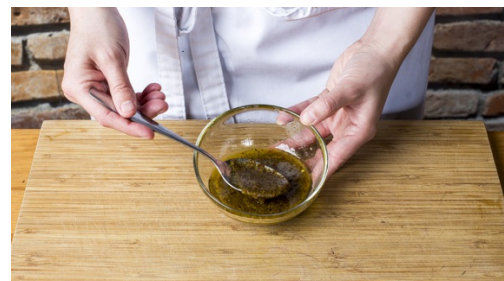
4. Brood bakken

Snijd of scheur het **brood** in hapklare stukken en leg het op een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1-2el olijfolie en bestrooi met peper en zout. 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 stukken. Hak de **peterselie** zonder harde steeltjes grof. Schil de **rest van de sinaasappel**, verwijder de vliesjes en snijd het **vruchtvlees** in partjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen (**zie tip, links**).



5. Dressing maken

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



3. Aubergine grillen

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



6. Salade mengen

Meng de **tomaten** met **2/3e van de peterselie**, de **sinaasappelpartjes**, **croutons** en de **dressing**. 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**.