

## Panzanella - broodsalade / Panzanella - bread salad



### De boodschappen

- ½ komkommer
  - 250 gram tomaten
  - 50 ml olijfolie
  - zeezout & versgemalen peper
  - brood
- 1 ui
  - 100 gram rucola
  - 3 eetlepels rode wijnazijn
  - 50 gram pecorino romano

**De Italiaanse antipasti zijn vaak ook lekkere gerechtjes voor bij de lunch,** zoals deze knapperig frisse broodsalade bijvoorbeeld.

### Zo maak je panzanella

Was de rucola en laat het heel goed uitlekken.

Snij komkommer, tomaten en ui in dunne schijfjes.

Leg rucola in een kom, komkommer, ui, tomaat er op.

Roer een dressing van olie, azijn zout & peper.

Giet de dressing over de salade, verdeel dan de kaas er over.

Snij het brood klein, bak het in 2 eetlepels olijfolie bruin.

Strooi de blokjes over de salade en serveer gelijk.

Als de salade niet direct gegeten wordt strooi de broodblokjes er niet op, ze worden dan klef.

**Dikke sneden landbrood bij de salade is ook lekker ipv broodblokjes.**

## Panzanella - broodsalade / Panzanella - bread salad



### Shopping list

- ½ cucumber
- 250g tomatoes
- 50ml olive oil
- sea salt & freshly ground pepper
- bread
- 1 onion
- 100g rocket
- 3 tablespoons red wine vinegar
- 50 gram pecorino romano

**The Italian anti-pasti are often also very nice lunch dishes,** like this crunchy fresh bread salad for instance.

### How to make panzanella

Wash the rocket and drain it really well.

Slice cucumber, onion and tomato thinly.

Place rocket in a bowl, onion, cucumber, tomato on top

Stir a dressing of oil, vinegar salt & pepper.

Pour the dressing over the salad, scatter the cheese over it.

Cube the bread and bake it brown in 2 tablespoons olive oil.

Sprinkle the cubes on the salad and serve immediately.

If the salad is not served right away give the bread cubes on the side, or they get mushy.

**Thick slices of whole meal bread are tasty too instead of the bread cubes.**