

Ingrediënten voor 6 personen

1 dl olijfolie 2 tenen knoflook,
geperst 1 grote aubergine 1 grote
courgette zout, peper 1 pot
geroosterde paprika`s (à 465 g,
uitlekgewicht 345 g) 10 takjes
basilicum 2 bosjes waterkers of 2
zakjes à 75 g 150 g verse
(buffel)mozzarella 6
zongedroogde tomaten op olie 1
langwerpig of rond, bol brood 4 el
(olijven)tapenade 3 el pesto extra
nodig keukenpapier
aluminiumfolie evt. plasticfolie

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Frans
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Lunch/Brunch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pan Bagnat

Lekker zomerbrood, bij buffet, picknick of lunch

Bereidingswijze

1. Groenten grillen Verwarm de ovengrill voor op de hoogste stand. Meng de olijfolie met de knoflook. Snijd de aubergine en courgette overlans in plakken van ½ cm dikte. Bestrooi de aubergine- en courgetteplakken met zout en peper. Bestrijk de plakken dun met de knoflookolie in en leg ze op het ingevette ovenrooster. Schuif ze in het midden van de oven en grill ze 3-4 min. of tot ze mooi bruin geroosterd zijn. Keer ze en rooster de andere kant ook ± 3 min. Laat de plakken afkoelen. 2. Vulling voorbereiden Laat de paprika`s uitlekken en snijd ze open, zodat je ze goed kunt openvouwen. Haal de blaadjes basilicum van de takjes. Verwijder de dikke steeltjes van de waterkers, laat dunne steeltjes gewoon zitten. Laat de mozzarella uitlekken en snijd de kaas in dunne plakken. Laat de gedroogde tomaten op keukenpapier uitlekken en snijd ze in reepjes. 3. Brood uithollen Snijd het brood in de lengte open en klap het open. Trek of snijd het broodkruim eruit, zodat je een dikke korst van ± 3 cm overhoudt. Het broodkruim kun je drogen (in de zon of op de verwarming) en als paneermeel gebruiken. 4. Brood vullen Bestrijk de binnenkant van het brood dun met wat knoflookolie en een laagje tapenade. Bedek de bodem met een laagje waterkers. Leg daar eerst de aubergine op, bedek met basilicumblaadjes, daarop gedroogde tomaten en daarop mozzarella. Maak nu een laagje van plakken courgette en bestrijk dit met wat pesto. Beleg met geroosterde paprika en eindig met nog een laagje waterkers. Klap nu het brood dicht. Druk het stevig aan en verpak het strak in aluminiumfolie. Leg het minimaal 2 uur in de koelkast zodat de smaken kunnen intrekken. Je kunt het ook een dag van tevoren maken en 1 nacht in de koelkast leggen. Snijd het brood in 8-10 stukken en serveer direct of pak in folie voor de picknick.

Serveertips

Heb je geen tijd om het brood wat langer van tevoren te maken, leg het dan zo lang mogelijk `verzwaard` koel weg, zodat het vocht (en dus de smaak) sneller in het brood trekt. Leg hiervoor bijvoorbeeld een bord met daarop een conservenblik op het brood In de authentieke `pan bagnat` zit tonijn. Van deze vegaversie kun je heel makkelijk een visversie maken. Laat een blikje tonijnmoot (op olie) uitlekken en verdeel de vis tussen de groenten (aubergine en tomaat). Je kunt dan eventueel de mozzarella weglaten

