

Ingrediënten voor 4 personen

Een half ciabatta 1 knoflookteen
2 el olijfolie 2 puntpaprika's 1
komkommer 100 g cherry
tomaatjes 2 el olijven 1 bol
buffelmozzarella 15 g verse
basilicum 75 g Parma ham 1 tl
gedroogde oregano vers
gemalen peper Balsamico crema
olijfolie

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Italiaans

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Panzanella (Italiaanse maaltijdsalade)

Panzanella is een heerlijke Italiaanse maaltijdsalade op basis van geroosterd brood (een soort croutons). Mijn variant is super luxe met mozzarella en Parma ham.

Hulpmiddelen

Koekenpan

Bereidingswijze

1. Snijd het brood in grote stukken en hussel hier de olijfolie en knoflook doorheen.
2. Verwarm een koekenpan op hoog vuur en grill de stukken brood in de droge pan tot ze knapperig zijn.
3. Snijd alle groenten fijn. Snijd de basilicum fijn en de olijven doormidden.
4. Pak een grote schaal en meng hier alles in met elkaar. Scheur de mozzarella in stukken en leg die op de salade.
5. Verdeel ook het brood en de Parma ham over de salade. Garneer met gedroogde oregano, vers gemalen peper, balsamico crema en olijfolie.