

Ingrediënten voor 3 personen

- ½ ciabatta (de andere helft heb ik erbij geserveerd) - olijfolie - rode wijnzijn - 8 witte asperges (of groene) - 1 rode ui - 3 tomaten - ½ komkommer - 50 gram ontpitte olijven (handvol) - enkele ansjovisreepjes - 1 blikje tonijn op olie (uitgelekt) - handvol peterselie (of basilicum) - pezo

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Panzanella met gegrilde asperges en tonijn

Ik had nog een salade met asperges gemaakt maar door omstandigheden was het er nog niet van gekomen om het recept uit te werken. Eerder had ik al eens een heerlijk Salade-met-gegrilde-asperges gemaakt en toen ik deze versie van Jeroen Meus tegenkwam wilde ik die natuurlijk ook weleens proberen. Het resultaat was perfect en bovendien staat dit gerecht ook nog eens in een half uurtje op tafel. En in de zomer met de daarbij behorende bbq partijen is dit een perfect bijgerecht. Als buiten het seizoen de witte asperges niet meer verkrijgbaar zijn kun je ook prima groene asperges gebruiken.

Bereidingswijze

- Zet een grillpan op het vuur en laat deze heet worden. - Snijd de ciabatta middendoor en snijd nog eens overlans door de helft. Besprenkel de binnenkant van de stukken brood met olijfolie en leg met die kant in de hete grillpan. - Snijd de gebakken stukken ciabatta tot croutons. - Doe de croutons in een kom. Giet er wat olijfolie over en besprenkel met rode wijnzijn. - Schil de asperges, snij het kontje eraf en snij ze in stukken van 2 à 3 cm. - Leg de asperges in de grillpan en besprenkel met olijfolie. Houd ze goed in het oog en draai ze regelmatig om. - Snijd de ui in fijne ringetjes en voeg toe aan de croutons. - Zet de grillpan met de asperges op tijd af. Snijd de tomaten in blokjes. Snijd de komkommer in halve schijfjes. Voeg de groenten toe aan de salade. - Haal de asperges uit de grillpan en doe ze bij de rest in de kom. De asperges mogen nog hard zijn vanbinnen. - Giet het blikje tonijn af en voeg toe aan de salade. Doe er de olijven bij en snijd enkele ansjovisjes fijn. - Hak wat peterselie (of basilicum) fijn en doe bij de salade. - Kruid met peper en zout. Giet extra olijfolie en rode wijnzijn over de salade om op smaak te brengen. - Meng het geheel goed door elkaar.

