

Panzanella

Restjes opmaken, een ware hobby. Er is altijd nog genoeg lekkers mee te maken. Zoals deze Italiaanse panzanella, een gerecht uit 'la cucina povera' oftewel de armeluiskeuken.

Wat heb je nodig voor 4 personen:

- Oud stokbrood of ciabatta
- 5 Rijpe tomaten
- 1 komkommer
- 1 rode ui
- Kappertjes
- olijven
- 3 eetl. Witte of rode wijnazijn
- Extra vergine olijfolie
- Peper en zout
- Verse basilicum

En dan: Snijd de tomaten, komkommer, rode ui en olijven in stukken. Scheur of snijd het brood in stukken en verwarm wat olijfolie in een koekenpan en bak het brood in 5 minuten goudbruin.

Meng alle ingrediënten in een grote schaal en meng voor de dressing de azijn met 3 eetlepels olijfolie en giet over de salade. Maak af met wat peper en zout en scheur als laatste de basilicum over de schaal. Dit gerecht kun je best een uurtje van te voren maken zodat alle smaken goed kunnen intrekken.

