



Panzanella

Recept voor 2 personen

Ingrediënten

- ✗ ½ vers stokbrood
- ✗ 20 snoeptomaatjes
- ✗ 2 bosuitjes
- ✗ ¼ citroen
- ✗ ½ komkommer
- ✗ Gele paprika
- ✗ 100 gr hamreepjes
- ✗ 4 á 5 takjes verse peterselie
- ✗ 1 avocado
- ✗ Extra vierge olijfolie
- ✗ 1 á 2 teentjes knoflook
- ✗ 75 gr gezouten amandelen
- ✗ Versgemalen peper en zout

Bereiding

1. Zet een grote kom klaar en voeg daar alle gesneden ingrediënten aan toe
2. Snij de tomaatjes door midden en de bosui in fijne ringen
3. Snij de paprika in blokjes en hak de blaadjes van de peterselie fijn
4. Snij de komkommer doormidden, verwijder de zaadlijst en snij in plakjes
5. Snij het stokbrood over de lengte door midden en besprenkel met olijfolie
6. Rooster het stokbrood goudbruin in een grillpan
7. Snij een teentje knoflook doormidden, wrijf de geroosterde kant van het stokbrood in met de knoflook en besprenkel met zeezout
8. Hak het stokbrood in stukken en voeg toe aan de salade
9. Klop een dressing van het citroensap en olijfolie
10. Breng op smaak met zout en peper
11. Besprenkel de salade met de dressing en schep om
12. Verdeel de salade over twee kommetjes
13. Snij de avocado doormidden, verwijder de pit en de schil
14. Snij de avocado helften in dunne plakjes en leg boven op de salades
15. Breng de avocado op smaak met peper en zout
16. Verdeel de amandelen over de salades