



SALLAD

Panzanella - italiensk brödsallad med tomat

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Italiensk enkel och rustik sallad där man använder mogna tomater och dagsgammalt bröd. Salladen smaksättes med fin olivolja, vinäger, lök och basilika.

Huvudingredienserna är torrt bröd och mogna tomater med en fin vinägrett. Salladen kan såklart blandas ihop av annat gott från kylen men håll smakerna i Italien.



INGREDIENSER

4 tjocka skivor bröd, några dagar gammalt, gärna typ lantbröd
4-6 mogna tomater
0.5 gurka, ca
0.5 dl olivolja
1.5 msk vinäger
salt och peppar
1 näve basilikablod

GÖR SÅ HÄR

1

Kantskär brödsnivorna och skär/riv dem i bitar. Lägg bitarna i en salladskål och stänk vatten över så att brödet fuktas lite.

2

Skär tomaterna i bitar, skiva rödlöken tunt, finhacka vitlöken och skär gurkan i tärningar. Lägg alltihop i skålen och blanda runt med brödet.

Skaka eller vispa ihop olivolja och vinäger med salt och peppar. Smaka av. Droppa/häll vinägrett, lite åt gången, över salladen, vänd runt försiktigt och smaka av. Tillsätt basilikan och blanda.

Låt stå och mogna i ca 15 min.

Smaka av.