Pittige panzanellasalade



Gebruikte bresc producten



Basilicumpuree 450g



Gemarineerde peperstukjes 1000g



Rode peperpuree 450g

Ingrediënten

4

- 1 baby romaine
- 20 g Bresc Rode peperpuree
- 6 plakken dik gesneden brood
- 40 g Bresc Peperoncini marinati
- 0,5 dl olijfolie
- 5 g Bresc Andalusische knoflookpuree
- 300 g blik tonijn op olie
- 80 g ansjovis
- 1 rode ui
- 250 g mini trostomaatjes
- 250 g gegrilde groenten
- 10 g basilicum
- 10 g Bresc Basilicumpuree
- olijfolie extra vergine
- Balsamico azijn
- 100 g Pecorino kaas

Bereidingswijze

Verwarm de grill of barbecue. Meng de olijfolie door de knoflookpuree, peper en zout. Houd een beetje olie apart voor later. Smeer de plakken brood ermee in en grilleer ze krokant. Breek ze als ze zijn afgekoeld in grove stukken. Verwarm de oven op 150 graden. Snijd de tomaatjes door en marineer ze met de rest van de olie. Droog de tomaatjes 20 à 30 minuten in de oven. Snijd, was en droog de sla. Draai de rode peper en basilicumpuree door de bewaarde olie en azijn. Breng iets op smaak. Giet de tonijn af en snijd ringen van de rode ui. Maak de salade op met de groentes, tomaatjes en tonijn. Top af met de dressing, rode ui, vlokken peccorino en brood. Scheur de basilicum erover.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000