Panzanella (Italiensk brødsalat)



Ingredienser

Brødkrutonger:
♥ 300 g brød (se tips)
♥ 0,5 dl extra virgin olivenolje
♥ 1 ts flaksalt

Panzanella-salat:
♥ 400 g tomater, søte (se tips)
♥ 1 ts flaksalt
♥ 0,5 agurk
♥ 1 rød spisspaprika
♥ 0,5 rødløk
♥ 2 ss kapers
♥ 1 neve ferske basilikumblader

Dressing:
♥ 1 dl extra virgin olivenolje
♥ 2 ss rødvinseddik
♥ 2 fedd hvitløk, pressede
♥ 1 ts flaksalt
♥ kvernet pepper
♥ saft fra avrente tomater

Fremgangsmåte

Brødkrutonger:
Skjær eller bryt opp brødet i mellomstore biter. Legg brødbitene utover en bakepapirdekket stekeplate. Drypp over olivenolje og dryss over litt flaksalt

Stek brødbitene midt i ovnen ved 200°C i 10 - 15 minutter, til du ser at de har blitt gylne og helt sprø (steketiden vil avhenge litt av hvor store brødbitene er). Avkjøl.

Panzanella-salat:

Finn frem ingrediensene. Skjær tomatene i store båter. Ha dem i en sil over en bolle. Dryss over flaksalt og vend om slik at saltet fordeler seg jevnt på tomatene. La tomatene stå slik i romtemperatur i 15 minutter (dette vil gjøre at tomatene avgir tomatsaft).

Tilbered imens agurk, paprika og rødløk:
Skrell agurken, del den på midten og skrap ut den bløte kjernen. Kutt agurken deretter i skiver. Skjær paprika i ringer. Skjær rødløken i tynne skiver.

Etter 15 minutter vil du se at tomatene har avgitt en god del tomatsaft. Denne tomatsaften må du spare på, for den skal brukes i dressingen!

Ha de avrente tomatene i en bolle sammen med bitene av agurk, paprika og rødløk. Tilsett kapers og friske basilikumblader.

Rør sammen olivenolje, rødvinseddik, pressede hvitløksfedd, salt og kvernet pepper til dressingen. Bland dressingen med tomatsaften.

Hell dressingen over tomatsalaten og bland godt sammen.

Rett før servering vendes brødkrutongene sammen med salaten. Ha salaten på et serveringsfat. Serveres nylaget.

Tips

♥ Det har mye å si for smaken på denne salaten at du bruker tomater som er skikkelig søte, solmodne og gode.

♥ Brødet du bruker kan være for eksempel italiensk landbrød, surdeigsbrød eller ciabatta. Som sagt gjør det ikke noe om brødet ikke er ferskt og begynner å blir tørt, for det skal jo uansett tørkes videre i ovnen.

♥ Brødkrutongene kan lages klare flere dager i forveien. Oppbevares tørt og i romtemperatur.

♥ Salaten bør serveres nylaget. Dersom den blir stående i mer enn 30 minutter, vil brødbitene miste noe av sprøheten og kan bli bløte.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/panzanella-italiensk-brodsalat