

“Food for Thought” dinsdag 4 juni 2019
Locatie: keukentafel Hansink & De Looper

Recept Panzanella

(4 personen)

Ingredienten

250 gram oud brood. Moet echt droog zijn, liefst met een goede korst) in hapklare brokken

8-12 rijpe tomaten in stukken

½ fijngesneden ui

1 teen knoflook fijngesneden

kappertjes (een handje)

flink veel basilicum

6-8 eetlepel azijn (wij gebruikten witte balsamico)

mooie olijfolie ca 100 ml.

zout en peper

Het brood moet echt goed uitgedroogd zijn, zet desnoods van te voren in een oven van 50 graden. Doe in een kom de tomaat, ui, knoflook en de kappers, een klein scheutje azijn, wat olie en flink zout en peper en laat dit minimaal 20 minuten intrekken. Meng het brood met de azijn, doe dit niet te lang van te voren, het moet niet zompig worden. Breng vlak voor het serveren het brood en het tomatenmengsel samen, proef, pas eventueel nog wat aan qua smaak. Flink olie eroverheen en ruim basilicum.

Eet smakelijk, Margreet en Anne