

Panzanella met zalm

4 personen

- 1 focaccia (Italiaans brood) of ciabatta
- 1 courgette
- 1 rode ui
- 250 gram cherrytomaatjes
- 200 gram gerookte zalm
- 6 eetlepels **olijfolie Antica Masseria**
- 1 eetlepel **witte wijn Edik**
- 1 teentje knoflook (uitgeperst)
- 2 eetlepels kappertjes

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 175 °C. Snijd het brood in blokjes, verdeel de blokjes over een bakplaat en laat in de oven in ca. 15 minuten knapperig roosteren. Je kunt ook oud brood gebruiken.

Snijd de courgette in plakjes en smeer dun in met olijfolie. Grill de courgetteplakjes in een grillpan. Halveer de ui en snijd hem in hele dunne plakjes. Halveer ook de cherrytomaatjes. Snijd de gerookte zalm in stukjes. Maak een dressing van de olijfolie, witte wijn Edik, knoflook en kappertjes.

Schep het brood met de ui, tomaatjes, gerookte zalm, gegrilde courgette en de verse dille door elkaar. Giet ten slotte de dressing over de salade. Laat een minuutje intrekken en serveer de salade op een kleurrijk zomers bord.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

