



Notige bloemkoolpanzanella

met peer en grote croutons



30-40min



Voor 3-4 personen

Panzanella is een Toscaanse salade van brood, olijfolie en groenten. In Romeinse tijd stond deze salade al op het menu in de Mediterrane omgeving. De reden? Door het Middellandse zeeklimaat droogde het brood in Zuid-Europa al snel uit en dus besloot men er mee te koken: zowel salades als brood werden gegeten met een zurige dressing. Het samenkomen van de drie was onvermijdelijk, en resulteerde in de panzanella.

Wat je van ons krijgt

- mosterd van Abraham's mostermakerij ¹⁰
- peren
- rode ui
- frambozenazijn ¹²
- volkoren baguettes ¹
- bleekselderij ⁹
- hazelnoten ¹⁵
- bloemkool
- verse kruidenmix: peterselie en rozemarijn
- baby romanasla

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- keukenrasp
- oven

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), selderij (9), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 670.0kcal, vet 31.5g, eiwit 20.1g, koolhydraten 67.8g



1. Groenten voorbereiden

Oven op 210°C hetelucht/230°C voorverwarmen. Evt. bladeren van **bloemkool** verwijderen. Snijd hapklare **roosjes** van de bloemkoolstronk. Stronk verder niet gebruiken. **Rozemarijnaaldjes** van steeltjes ritsen en fijnhakken. Steeltjes wegdoen.



4. Ingrediënten voorbereiden

Baby romanasla zonder stronk in hapklare stukken snijden. **Bleekselderij** in dunne plakjes snijden. **Peterselie** en **hazelnoten** grof hakken. Alles opzij zetten. **Baguettes** in ca. 2-3cm grote stukjes snijden en in een kom met 2-3el olie en zout en peper mengen.



2. Groenten bakken

Bloemkool op een bakplaat met bakpapier leggen. **Gehakte rozemarijn**, zout en peper erover strooien en 2-3el olie erover sprenkelen, husselen en in de oven in ca. 15min goudbruin bakken.



5. Brood bakken

Nadat de **bloemkool** ca. 15min heeft gebakken, bakplaat uit de oven halen en **broodstukjes** en **noten** toevoegen. Bakplaat terug in de oven schuiven en alles in ca. 5-10min gaar bakken.



3. Dressing voorbereiden

Ondertussen **ui** pellen, halveren en in dunne halve ringen snijden. **Peren** halveren, klokhuis verwijderen en grof raspen. **Peer** met **ui**, **mosterd**, **frambozenazijn** en 5el olie in een grote kom mengen en met zout en peper op smaak brengen.



6. Panzanella serveren

Bakplaat uit de oven nemen en alles met de **bleekselderij**, **peterselie**, **sla** en **peeruimengsel** in een grote kom mengen. Met zout en peper op smaak brengen en serveren.