

MARLEY SPOON



Geroosterde salsiccia met Italiaanse broodsalade en tomaat

 ca. 25min  Voor 3-4 personen

Een van de bekendste Italiaanse salades is de panzanella: een restjessalade met in ieder geval tomaat, oude stukjes brood en azijn erin. Wij maken deze salade vandaag met knapperige croutons en geroosterde salsicciaworst. De salade vullen we verder met komkommer en rucola. Top je bordje af met aromatische basilicumblaadjes en klaar is de Marley Spoon-versie van de panzanella. Buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 2 pistolets¹
- 1x salsiccia
- 2x cherrytomaten
- 2 minikomkommers
- 1 citroen
- 1x rucola
- 30g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote koekenpan
- ovenschaal
- oven met grillfunctie
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voorname­lijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 611.0kcal, vet 45.6g, eiwit 17.6g, koolhydraten 30.3g



1. Smaakmakers snijden

Verwarm de oven voor op 250°C, evt. met de grillstand aan. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



4. Groenten snijden

Halveer de **cherrytomaten**. Snijd de **minikomkommers** in de lengte in vier repen en vervolgens in blokjes.



2. Croutons bakken

Snijd of scheur de **pistolets** in stukjes. Verhit 2-3el olijfolie in een grote koekenpan en bak de **broodstukjes** in 5-6min rondom goudbruin. Bak in de laatste 2min de **ui** en **knoflook** mee.



5. Dressing mengen

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Meng in een kommetje **1tl citroenrasp** met **2-3el citroensap**, 1el azijn, 2-3el olijfolie en een snuf zout en peper.



3. Salsiccia roosteren

Verwijder het worstvel van de **salsiccia** en snijd de **worstjes** stukjes. Doe de **salsiccia** in een ovenschaal en rooster ze 6-8min in de oven totdat de **salsiccia** goudbruin is.



6. Salade afmaken

Pluk de **basilicumblaadjes**, scheur ze grof en doe de steeltjes weg. Was de **rucola** grondig en meng de **blaadjes** met de **cherrytomaten**, **komkommerstukjes**, **salsiccia** incl. **bakvet** en de **dressing** in een grote kom. Roer er dan de **croutons** met de **basilicum**, **gebakken ui** en **knoflook** door.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl     **#marleyspooning**