



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Panzanella - Toskanskt brödsallad med rostad paprika och kapris

Panzanella

Röd paprika 1 st
 Gul paprika 1 st
 ● Bakplåtspapper 1 st
 Tomat 2 st
 ● Olivolja 2 msk
 Vitvinsvinäger 30ml 1 påse
 ● Salt 1 tsk
 Små vita bönor 1 förp
 Kapris 1 burk
 Bananschalottenlök 1 st
 Mozzarella 1 förp
 Bladpersilja 20 g

Krutonger

Surdegspavé 4 st
 ● Bakplåtspapper 1 st
 Vitlök 1 klyfta

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Panzanella:** Halvera röd och gul paprika. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och rosta mitt i ugnen ca 20 min.
3. **Krutonger:** Bryt surdegspavé i bitar. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med pressad vitlök, lite olivolja och salt. Rosta i ugnen ovanför plåten med paprika ca 6 min, tills brödet fått fin färg.
4. **Panzanella:** Skär tomater i stora tärningar. Lägg i en rymlig salladsskål och krama med händerna så att de släpper vätska. Blanda med olivolja, vitvinsvinäger, salt och rikligt med nymald svartpeppar.
5. Häll av och skölj små vita bönor. Häll av kapris. Skiva bananschalottenlök. Blanda allt med tomaterna.
6. Skär den rostade paprikan i bitar. Vänd ner paprika och krutonger i salladen.
7. Bryt mozzarella i bitar. Servera panzanellan toppad med mozzarella och persilja.