



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Somrig brödsallad med grillad sparris, pannoumi och fetaoströra

### Panzanella

- Surdegspavé 2 st
- Bakplåtspapper 1 st
- Rödlök 1 st
- Tomat 2 st
- Bladpersilja 20 g

### Paprika- och fetaoströra

- Fetaost 50 g
- Gräddfil 75 g
- Ajvar relish 1 förp
- Salt 1 krm

### Dressing

- Tomatpuré 1 msk
- Pesto 1 förp
- Vitlök 1 klyfta
- Vatten 1 msk
- Salt 2 krm
- Socker 1 krm

### Grillad pannoumi & grönsaker

- Grön sparris 100 g
- Röd paprika 1 st
- Pannoumi 1 förp

### Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja,
- Salt, Socker,
- Svartpeppar, Vatten

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
2. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Om ni vill grilla, tänd grillen.
3. **Panzanella:** Skär surdegspavé i tärningar. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Ringla över olivolja och tillaga mitt i ugnen ca 10 min, tills brödet är knaprigt.
4. **Paprika- och fetaoströra:** Smula fetaost och lägg i en liten skål. Blanda ner gräddfil, ajvar relish, salt och nymald svartpeppar.
5. **Dressing:** Blanda tomatpuré, pesto, pressad vitlök, vatten, salt och socker i en rymlig salladsskål.
6. **Förberedelse grillade grönsaker:** Skär bort nedre delen av grön sparris, ca 3 cm. Halvera röd paprika på längden. Lägg allt i en form och blanda med olivolja, salt och svartpeppar.
7. **Panzanella:** Finstrimla rödlök och skär tomat i mindre bitar. Grovhacka bladpersilja. Lägg ner allt i skålen med dressing.
8. **Grillade grönsaker & pannoumi:** Grilla röd paprika ca 5 min och grön sparris ca 2 min. Grilla pannoumi ca 1 min per sida. Skär grillade grönsaker i mindre bitar.
9. **Servering:** Blanda ner surdegskrutonger och grillade grönsaker i skålen med dressing. Servera med grillad pannoumi och paprika- och fetaoströra.