



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  
● Rödvinssväng 2 msk  
● Salt 1 tsk  
Små vita böror 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,  
Rödvinssväng, 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, rödvinssväng, salt och rikligt med nymald svartpeppar.
5. Häll av och skölj små vita böror. Häll av kapolis. 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.