



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Somrig brödsallad med grillad sparris, pannouri och fetaoströra

Panzanella

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

Paprika- och fetaoströra

Fetaost 50 g
Matyoghurt 1 dl
Ajvar relish 1 förp
● Salt 1 krm

Dressing

Tomatpuré 1 msk
Basilikaolja 1 förp
Vitlök 1 klyfta
● Vatten 1 msk
● Salt 2 krm
● Socker 1 krm

Grillad pannouri & grönsaker

Grön sparris 1 knippe
Röd paprika 1 st
Pannouri 1 förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
Salt, Socker,
Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Om ni vill grilla, tänd grillen.
2. **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.
3. **Paprika- och fetaoströra:** Smula fetaost och lägg i en liten skål. Blanda ner matyoghurt, ajvar relish, salt och nymald svartpeppar.
4. **Dressing:** Blanda tomatpuré, basilikaolja, pressad vitlök, vatten, salt och socker i en rymlig salladsskål.
5. **Förberedelse grillade grönsaker:** Skär bort nedre delen av grön sparris, ca 3 cm. Halvera paprika på längden. Lägg allt i en form och blanda med olivolja, salt och svartpeppar.
6. **Panzanella:** Finstrimla rödlök och skär tomat i mindre bitar. Grovhacka bladpersilja. Lägg ner allt i skålen med dressing.
7. **Grillade grönsaker & pannouri:** Grilla paprika ca 5 min och grön sparris ca 2 min. Grilla pannouri ca 1 min per sida. Skär grillade grönsaker i mindre bitar.
8. Blanda ner surdegskrutonger och grillade grönsaker i skålen med dressing. Servera med grillad pannouri och paprika- och fetaoströra.