



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Panzanella - Toskanskt sallad med rostad paprika och kapris

Panzanella

Röd paprika 1 st
Gul paprika 1 st
Tomat 2 st
Stora vita bönor 1 förp
Kapris 1 burk
Bananschalottenlök 1 st
Mozzarella 1 förp
Bladpersilja 20 g
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja 2 msk
🏠 Rödvinvinäger 2 msk
🏠 Salt 1 tsk
🏠 Svartpeppar

Krutonger

Surdegspavé 4 st
Vitlök 1 klyfta
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Salt

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 25 min.
3. Skär tomater i stora tärningar. Lägg i en skål och krama med händerna så att de släpper vätska. Blanda med olivolja, rödvinvinäger, salt och rikligt med nymald svartpeppar.
4. Häll av och skölj stora vita bönor. Häll av kapris. Skiva bananschalottenlök. Blanda allt med tomaterna.
5. **Krutonger:** Bryt surdegspavé i bitar. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med pressad vitlök, lite olivolja och salt. Rosta högt upp i ugnen ca 6 min, tills brödet fått fin färg.
6. Skär den rostade paprikan i bitar. Vänd ner paprika och krutonger i salladen.
7. Bryt mozzarella i bitar. Finhacka bladpersilja. Servera panzanellan toppad med mozzarella och persilja.