



Elvea, een feest uit Italië

Panzanella



Ingrediënten voor 4 Personen

1 bowl	ELVEA Rode Gepelde Datterini tomaten
6 dikke sneden	focaccia
1	komkommer
3 eetlepels	olijfolie
1	rode ajuin
1	geroosterde rode paprika
8	gezouten ansjovisfilets
bussels	verse basilicum
3 teentjes	knoflook
1 eetlepel	rodewijnazijn
	peper
	zout

Bereiding

Scheur het brood in stukken en bak het krokant in een beetje olijfolie.

Schil de komkommer en de rode ui en snijd ze in blokjes.

Snijd de paprika in reepjes.

Hak de ansjovis en de knoflook en pluk de basilicum.

Meng alles met de tomaatjes en het brood.

Breng op smaak met azijn, peper en zout.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

