



Hoofdgerechten

## **Panzanella**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

1 ciabatta  
1 rode ui (in fijne ringen)  
200 gram kerstomaatjes  
2 eetlepels rode wijnazijn  
300 gram paprika's (gegrild (Bokaal))  
2 eetlepels kappertjes  
50 gram ansjovissen (filets, grof gehakt)  
150 gram zwarte olijven (ontpit,gehalveerd)  
handvol basilicumblaadjes  
olijfolie  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snij de ciabatta in blokjes, verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat, bedruppel met olijfolie en kruid met peper en zout. Zet 15 minuten in de oven. Schep regelmatig om.

Snij de tomaatjes in parten en de paprika's in reepjes. Meng de tomaatjes, paprika, ui en kappertjes onder het knapperige brood. Giet er de rode wijnazijn en een scheutje olijfolie bij. Schep goed om en laat minstens 15 minuten trekken.

Meng de basilicum door de panzanella. Garneer met de ansjovis en de olijven.

