



Bijgerechten

Overige

Zomerse panzanella met groene groenten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram prinsessenboontjes (schoongemaakt)
1/2 ciabatta (in blokjes gesneden)
200 gram groene asperges
2 lente-uitjes (in ringetjes)
1 handvol basilicum (vers)
1 courgette
olijfolie
peper
zout

Voor de dressing

2 eetlepels witte wijnazijn
1 theelepel mosterd
2 eetlepels olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Steek de barbecue aan. Snijd het houtige uiteinde van de asperges af en snijd ze in stukken van 2 cm. Halveer de boontjes. Blancheer beide groenten in gezouten water tot ze beetbaar zijn, giet af en spoel onder koud water.

Snijd de ciabatta in blokjes en meng met een scheutje olijfolie, peper en zout. Leg in een grillmandje of geperforeerd aluminiumbakje en plaats op de barbecue. Schep regelmatig om tot ze krokant en goudbruin zijn.

Snijd ondertussen de courgette in de lengte doormidden en dan in halve maantjes. Bestrijk met olijfolie en grill kort op de barbecue.

Meng in een kommetje de wittewijnazijn met de mosterd en olijfolie. Kruid met peper en zout.

Meng in een grote schaal de ciabattacROUTONS, gegrilde courgette, geblancheerde groenten en lente-ui. Voeg de dressing toe en schep goed om. Laat 10 minuten rusten, zodat de smaken goed intrekken. Werk af met verse basilicum en serveer.

Tip:

Ook oud brood of stokbrood is ideaal om er croutons van te maken.

