



Panzanella - Brødsalat på toscansk

Brødet må gerne være tørt, men det er vigtigt det er af god kvalitet - det samme gælder olivenolie og tomaterne – ellers kan det være lige meget. En genial salat til grillmaden.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

4 pers.

1 baguette, gerne langtidshævet

4 store, hakkede bøftomater

1 lille, hakket rødløg

½ udkernet, hakket agurk

3 stilke snittet bladselleri

1 fed knust hvidløg

Blade af 1 lille potte basilikum, grøn

Salt og peber

5-6 spsk olivenolie

2 spsk rødvinseddike

Opskrift og styling: Udviklet af Vibeke Lehn

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Riv brødet i mundrette stykker – direkte i en salatskål.
- 2 Anbring alle de øvrige ingredienser ovenpå, krydr med salat og peber og dryp derefter olivenolie og rødvinseddike over salaten, der blandes med to skeer. Brødet må ikke gå i stykker men skal fedtes godt ind.
- 3 Server salaten med det samme.



Tip

God salat til frokost eller som tilbehør, f.eks til grillmad.

