

Tomat-brødsalat Panzanella

Tilbehør til 6 personer

I tomat sæsonen er det her salaten over dem alle. Tomaternes aromatiske sødme og brødet, der søber i den syrlige eddike balanceret af god olivenolie, basilikum og lidt hvidløg. Hvis det ikke skal være 100 % grønt, smager salaten fremragende med lidt ansjofileter moset ud i olien.

Salat:

3-4 skalotteløg, finthakket
4 spsk saltede kapers
2 fed hvidløg, finthakket
5 spsk god koldpresset olivenolie
3 spsk sherryeddike eller rødvinseddike 1 kg modne tomater
1 bundt basilikum
ca. 300 g dag gammelt brød havsalt og friskværet peber

Fremgangsmåde:

Kom de finthakkede skalotteløg i en skål. Skyl kapersene for overskydende salt, lad dem dryppe af og hak dem groft. Kom dem i skålen sammen med finthakket hvidløg, olivenolie, sherry- eddike og peber. Vend godt rundt i det hele.

Skær tomaterne i grove tern og kom dem i skålen sammen med basilikumbladene, som du har revet groft fra hinanden. Riv med hænderne eller skær brødet i grove tern og vend dem rundt i salaten. Smag til med salt, peber og evt. lidt ekstra olie og eddike.

Lad nu brødsalaten trække i min. 10 minutter og gerne et par timer. Smag på den igen lige inden servering.

