

inköpslistan.se

Av: Iréne

4 port

Grönsaker, Tillbehör, Vegetariska, Fest

TOMAT- OCH BRÖDSALLAD*

Ingredienser

2 st paprika, gul
6 st tomat *(stora)*
5 skivor vitt bröd *(italiensk typ)*
2 st rödlök
20 st oliver, svarta *(små)*
250 g mozarella
1 kruka basilika
1 tsk flingsalt
1 krm svartpeppar
1 dl olivolja
2 msk vinäger, rödvin
parmesan *(hyvlad, färsk)*

Gör så här

Dela och kärna ur paprikorna. Pensla dem med lite olja.
Rosta dem på bakpappersklädd plåt i ugn, 250°C och grill, så att de blir svarta i skalet, ca 20 minuter. Vänd ibland.

Ta ut och lägg i en plastpåse. Låt ånga av så går det lättare att få loss skalet senare.

Klyfta tomaterna och lägg i en bunke. Tärna brödet. Skala och skiva löken tunt.

Blanda samman tomater, bröd, lök och oliver. Skär mozzarellan i mindre bitar, finhacka basilikan och tillsätt detta. Salta och peppra
lite på grönsakerna.

Dra av skalet på paprikorna. Grovstrimla och vänd ner i salladen.

Ringla över olivolja samt vinäger. Strö över hyvlad parmesan före servering.