



bild saknas

- ▮ 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 mozzarella
 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.