

Panzanella

DE DUIZEND TINTEN VAN TOSCANE

PANZANELLA



Panzanella is een heerlijke Toscaanse salade waarin je restjes oud brood kunt verwerken. In het klassieke recept wordt het brood eerst volledig geweekt in koud water. Elisabetta Cascino, die de Italiaanse keuken door en door kent, kiest er liever voor het brood slechts te besprenkelen met water, zodat het zijn 'bite' behoudt en het niet te pappe-

rig wordt. Gebruik goed boerenbrood (geen fabrieksbrood), smaakvolle verse groenten en een goede extra vergine olijfolie, dan kan deze salade niet mislukken. *Buon appetito!*

Snijd het brood in blokjes van circa 2 bij 2 centimeter en besprenkel ze met water (dit gaat het gemakkelijkst met een planten-

Ingrediënten:

- 300 gram oud boerenbrood
- 3 tomaten
- 2 stengels bleekselderij
- 1 (kleine) komkommer
- 1 rode ui
- 20 olijven, zwart, groen of een mix
- 1 eetlepel kappertjes
- verse basilicumblaadjes
- 6 eetlepels extra vergine olijfolie
- 2 eetlepels wijnazijn

spuit), zodat ze zachter worden. Snijd de tomaten, bleekselderij en komkommer in stukjes, de ui in dunne plakken. Halveer de olijven en voeg deze samen met de groenten en de kappertjes bij het brood.

Meng de olijfolie met de azijn en giet over de salade. Scheur er een aantal blaadjes basilicum over en maal er wat grof zout en verse peper overheen. Meng alles goed door elkaar en laat een half uur in de koelkast rusten zodat de smaken goed kunnen intrekken. Laat de panzanella voor het opdienen op kamertemperatuur komen.

Voeg ook eens andere ingrediënten toe, zoals ansjovis of paprika.



Italiaans met de paplepel

Met een Siciliaanse vader heeft Elisabetta Cascino Italiaans eten met de paplepel ingegoten gekregen. Italiaans koken werd al snel een grote passie die er sterk aan heeft bijgedragen dat Elisabetta Italiaanse Taal en Cultuur is gaan studeren in Utrecht. Tijdens deze periode heeft ze gedurende langere tijd in Bologna gewoond.

Eenmaal terug in Nederland startte Elisabetta met Ziti Zitoni. Door workshops over de schatten van de Italiaans keuken, het ontwikkelen van recepten en het schrijven over la cucina italiana werkt Ziti Zitoni eraan om zo veel mogelijk mensen te laten genieten van de smaak van Italië. Trek gekregen? Meer informatie vind je op www.zitizitoni.nl.