

Panzanella met Brugge Oud



Ingrediënten:

- 1 ciabatta
- 2 teentjes look, gepeld
- 2 tl Provençaalse kruiden
- 6 sneden Brugge Oud
- ¼ rode ui 1 komkommer
- 10-tal zwarte, pitloze olijven
- handvol basilicumblaadjes
- 500 g kerstomaten
- 3 el olijfolie
- 3 el rode wijnazijn
- peper en zout

Préparation:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de ciabatta in sneden en wrijf in met look. Strooi er de Provençaalse kruiden over en beleg met Brugge Oud. Snijd de overschot van de kaas in dunne repen.
3. Leg de ciabatta op een bakplaat en bak 10 minuten in de oven tot de kaas gesmolten is. Laat afkoelen en snijd in croutons.
4. Pel de ui en snijd in reepjes. Schil de komkommer, verwijder de zaadlijsten en snijd in blokjes. Hak de basilicum fijn. Halveer de kerstomaten.
5. Meng ui, komkommer, olijven, basilicum en tomaten. Roer er de croutons en repen Brugge Oud door.
6. Besprenkel met olijfolie en rode wijnazijn, en kruid royaal met peper en zout.
7. Laat 10 minuten trekken en serveer.

Klaar is kaas!

4 personen
40 min
Entrée
2