

Waldkorn® picknickbrood ‘pan bagnat’

Tomaat, Sla, Zwarte olijven, Tonijn, Rodewijnazijn,

Werkwijze

Snijd de bovenkant van de Waldkorn® Oude Granen en hol het brood uit. Laat zeker 2 cm brood over aan de onderkant voor de nodige stevigheid. Maak een vinaigrette met de olijfolie, de azijn en de mosterd. Snijd de tomaten en de eieren in partjes en de boontjes in tweeën. Voeg samen en doe er de tonijn, de ansjovis en de olijven bij. Meng met de vinaigrette. Schik een paar slabladeren onderaan het brood. Vul het brood op met de vulling. Leg er een slablad bovenop en sluit af met de bovenkant van het brood. Verpak stevig in vetvrij papier en bewaar in de koelkast.

Je kan dit recept best de avond tevoren al maken. Zo trekt de vinaigrette in het brood, wat een extra lekkere smaak geeft.

Tip: dit picknickbrood is gevuld met de klassieke ingrediënten van een Zuid-Franse ‘pan bagnat’, maar je kan zelf naar hartenlust experimenteren. Voor een vegetarische versie kan je het brood bijvoorbeeld vullen met gegrilde groenten (paprika, courgette, tomaten, aubergine …) en mozzarella.

Ingrediënten (1 persoon)

10 - 20 minuten

- 1 Waldkorn® Oude Granen
- 80 ml olijfolie
- 30 ml rodewijnazijn
- 2 el mosterd
- 4 grote slabladeren
- 200 g tomaten
- 3 hardgekookte eieren
- 100 g gekookte prinsessenbonen
- 200 g tonijn uit blik
- 50 g zwarte olijven
- 15 ansjovissen op olijfolie