

Tricolore salsa met Parrano Originale

Aantal personen: 1

Tijd: 15 minuten

Wie heeft er zin in een goede salsa? Ook geschikt voor mensen die niet kunnen dansen? ;-) Een salsa is in feite niets meer dan het Italiaanse woord voor saus. Daar kun je nogal wat kanten mee op, natuurlijk. Als de Italianen (en trouwens ook de andere landen waar salsa populair is) het over salsa hebben, gaat het meestal over salsa's, bereid met rauwe ingrediënten. Zoals deze finger licking tricolore salsa van [BySam](#).



Ingrediënten

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Was de tomaten, verwijder de kroontjes, het topje en het vruchtvlees en snij in blokjes. Was de paprika, verwijder het steeltje en de zaadjes en snijd eveneens in blokjes.
2. Pel de ui en snij in blokjes. Plet het teentje knoflook, verwijder het velletje en snijd heel erg fijn.
3. Doe alles in een kom en doe er 1,5 eetlepel olijfolie en de peper en het zout bij. Meng alles goed door elkaar door het geheel om te scheppen.
4. Wrijf de overgebleven halve knoflookteen over het brood. Besprenkel met wat olijfolie.
5. Leg de plakken Parrano erop en bak het brood in een paar minuten in de oven totdat de kaas is gesmolten.
6. Haal het brood uit de oven. Schep de tricolore salsa eroverheen, versier met basilicum, geraspte Parrano (of Parrano rasp) en wat olijfolie.

2 rijpe tomaten
Brood: focaccia of oud stokbrood
4 blaadjes basilicum
1/2 gele paprika
1/2 rode ui
2 el olijfolie
1/2 teentje knoflook
Snufje peper en zout
2 tot 3 plakken Parrano Originale
Parrano rasp voor de topping

Buon appetito!