

Easy Rustic Panzanella Salad

with Bocconcini and Balsamic

10 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Small bowl, measuring spoons

Ingredients

| | 1 Person |
|-------------------|----------|
| Bocconcini Cheese | 100 g |
| Ciabatta Roll | 1 |
| Balsamic Glaze | 2 tbsp |
| Baby Tomatoes | 113 g |
| Garlic Salt | 1 tsp |
| Spring Mix | 28 g |
| Basil | 7 g |
| Oil* | |
| Salt and Pepper* | |

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to our meal kit labels for the most current allergen information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep

Halve **ciabatta**. Halve or tear **bocconcini** into bite-sized pieces. Halve **tomatoes**. Using a fork, whisk together **1 tbsp oil**, **garlic salt** and **half the balsamic glaze** in a small bowl. Add **bocconcini** and **tomatoes**. Season with **pepper**, then toss to coat.



2 Toast ciabatta

Using a toaster or toaster oven, toast **ciabatta** until golden-brown, 1-2 min.



3 Finish and serve

Tear **ciabatta** into bite-sized pieces. Add **spring mix** and **ciabatta** to the bowl with **marinated tomatoes** and **bocconcini**. Toss to combine. Drizzle with **remaining balsamic glaze**. Tear **basil** over top.

Salade panzanella d'une séduisante simplicité avec bocconcini et balsamique

10 Minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Petit bol, cuillères à mesurer

Ingrédients

| | 1 personne |
|---------------------|--------------|
| Bocconcini | 100 g |
| Petit pain ciabatta | 1 |
| Glaçage balsamique | 2 c. à soupe |
| Petites tomates | 113 g |
| Sel d'ail | 1 c. à thé |
| Mélange printanier | 28 g |
| Basilic | 7 g |
| Huile* | |
| Sel et poivre* | |

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer

Couper le **pain** en deux. Couper les **bocconcini** en deux ou les déchirer en bouchées. Couper les **tomates** en deux. Dans un petit bol, fouetter à l'aide d'une fourchette **1 c. à soupe** d'**huile**, le **sel d'ail** et la **moitié** du **glaçage balsamique**. Ajouter les **bocconcini** et les **tomates**. **Poivrer**, puis bien mélanger.



3 Assembler la salade panzanella

Déchirer les **pains** en bouchées. Ajouter le **mélange printanier** et les **morceaux de pain** au bol contenant les **tomates marinées** et les **bocconcini**. Bien mélanger. Arroser du **glaçage balsamique restant**. Déchirer le **basilic** sur le tout.



2 Faire griller le pain

À l'aide d'un grille-pain ou d'un four grille-pain, faire griller les **pains** de 1 à 2 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.