

# Zesty Clementine Tomato Panzanella

with Ciabatta and Marinated Bocconcini

10 Minutes

## Start here

Before starting, wash and dry all produce.

## Bust out

Measuring spoons, large bowl

## Ingredients

|                    | 1 Person |
|--------------------|----------|
| Beefsteak Tomato   | 170 g    |
| Spring Mix         | 56 g     |
| Clementine         | 1        |
| Ciabatta Roll      | 1        |
| Shallot            | 50 g     |
| Bocconcini Cheese  | 100 g    |
| White Wine Vinegar | 1 tbsp   |
| Oil*               |          |

Salt and Pepper\*

\* Pantry items

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

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



## Prep

Halve **ciabatta**. Cut or tear **bocconcini** into bite-sized pieces. Cut **tomato** into ½ inch pieces. Peel, then thinly slice **shallot**. Peel, then separate **clementine** into segments. Using a fork, whisk together **vinegar** and **2 tbsp oil** in a large bowl. Add **bocconcini, shallots** and **tomatoes**. Season with **¼ tsp salt** and **pepper**, then toss to coat.



## Finish and serve

Cut or tear **ciabatta** into bite-sized pieces. Add **spring mix, clementine segments** and **ciabatta** to the bowl with **marinated tomatoes** and **bocconcini**. Toss to combine.



## Toast ciabatta

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

# Panzanella aux clémentines et tomates

avec ciabatta et bocconcinis marinés

10 minutes

## D'abord

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

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, grand bol

## Ingrédients

|                       | 1 personne   |
|-----------------------|--------------|
| Tomate Beefsteak      | 170 g        |
| Mélange printanier    | 56 g         |
| Clémentine            | 1            |
| Pain ciabatta         | 1            |
| Échalote              | 50 g         |
| Bocconcinis           | 100 g        |
| Vinaigre de vin blanc | 1 c. à soupe |
| Huile*                |              |

Sel et poivre\*

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*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.*



## Préparer

Couper le **pain ciabatta** en deux. Couper ou déchirer les **bocconcinis** en bouchées. Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Peler, puis émincer l'**échalote**. Peler, puis séparer la **clémentine** en segments. Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre** et **2 c. à soupe d'huile** à l'aide d'une fourchette.

Ajouter les **bocconcinis**, les **échalotes** et les **tomates**. Assaisonner de **¼ c. à thé de sel** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.



## Terminer et servir

Couper ou déchirer les **tranches de ciabatta** en bouchées. Ajouter le **mélange printanier**, les **segments de clémentines** et les **morceaux de ciabatta** dans le bol contenant les **tomates** et les **bocconcinis marinés**. Bien mélanger.



## Faire griller le ciabatta

À l'aide d'un grille-pain ou d'un four grille-pain, faire griller les **tranches de ciabatta** de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.