



Salade niçoise



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

200 gram tonijn (uit blik, uitgelekt en verbrokken)
12 ansjovisfilets
1 kropsla (gekuist en in grote bladeren verdeeld)
200 gram prinsessenboontjes (gekookt)
6 eieren (hardgekookt)
4 aardappelen (gekookt en in blokjes gesneden)
4 tomaten (in partjes gesneden)
zwarte olijven (ontpit)
2 eetlepels kappertjes
1 zoete ajuin (in ringen gesneden)
peper en zout
1 eetlepel mosterd
2 eetlepels wittewijnazijn
1 citroen (sap)
6 eetlepels olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Schik de sla op een bord.
- 2.** Doe de mosterd, de olijfolie, de wijnazijn en het citroensap in een kom en meng.
- 3.** Meng de boontjes, de uiringen en de partjes tomaat. Roer er een paar lepels van de vinaigrette onder.
- 4.** Schik de aardappelblokjes op de sla.
- 5.** Garneer met het groentemengsel.
- 6.** Schik de stukken tonijn hierop.



- 7.** Werk af met de gehalveerde eieren.
- 8.** Leg de ansjovis, de olijven en de kappertjes hierop.
- 9.** Werk af met de rest van de vinaigrette.
- 10.** Kruid met peper en zout.