



Salade Niçoise

Brunch, Hoofdgerecht, Voorgerechten • Salade, Vis
Appetijt - L. van den Bos

Ingrediënten

Sperziebonen, kerstomaten,
vastkokende aardappels.

Kappertjes, olijven.

Mayonaise, peterselie, ui,
knoflook, ansjovis.

Tonijn in blik

Ei (hard gekookt)

Bereiding

Sperziebonen beetgaar koken en direct afspoelen onder koud water. Of: 6 minuten stomen in een multicooker en spoelen onder koud water.

Aardappelen in kleine gelijkmatige stukken snijden, beetgaar koken en afspoelen onder koud water. Of: 3 minuten stomen in de multicooker en laten afkoelen.

Eieren hard koken of 7 minuten stomen in een multicooker, afkoelen onder koud water en in kwarten snijden.

Eventueel mayonaise zelf maken.

Peterselie fijnhakken.

Olijven en kerstomaatjes halveren.

Ui, knoflook en ansjovis fijnhakken, eventueel met een keukenapparaat of fijn maken met een vijzel.

Tonijn laten uitlekken en in stukken verdelen.

De fijngemaakte ingrediënten mengen met sperziebonen, aardappelen, tomaatjes, kappertjes, olijven en mayonaise. Op smaak brengen met zout en peper.

Doe in een slakom en schik er de stukjes tonijn en partjes ei op.

Notities

Salade Niçoise, een bekende uit de Franse klassieke keuken. Kan als voorgerecht of als maaltijdsalade.

Sperziebonen, tonijn, ansjovis, kappertjes, olijven, aardappelen, tomaat, ei, ui, mayonaise en dat is het!

Foto's

