



## Salade niçoise

*Een frisse zomerse salade uit Nice met tonijn, hardgekookte eieren, sperziebonen en zwarte olijven. Volwaardig, kleurrijk en boordevol mediterrane smaken.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerecht</b>

### Ingrediënten

- 200 gr sperziebonen
- 4 eieren
- 4 tomaten
- 200 gr gemengde sla
- 2 blikjes tonijn op olie (uitgelekt, elk ca. 150 gr)
- 100 gr zwarte olijven
- 4 ansjovisfilets (optioneel)
- 1 kleine rode ui
- 4 el olijfolie

1 el rode wijnazijn

1 kl mosterd

peper en zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Breng een pot gezouten water aan de kook. Kook de sperziebonen 6 minuten beetgaar, giet ze af en spoel onmiddellijk koud onder stromend water. Laat goed uitlekken.
- 2.** Kook de eieren 9 minuten hard in kokend water. Giet af, spoel koud en pel ze. Snij de eieren in partjes.
- 3.** Snij de tomaten in partjes en de rode ui in dunne ringen.
- 4.** Maak een dressing door de olijfolie, rode wijnazijn en mosterd te mengen. Kruid met peper en zout en roer goed glad.
- 5.** Schik de sla als basis op een grote schaal of op individuele borden. Verdeel er de sperziebonen, tomatenpartjes, uiringen, tonijn, olijven en eventueel de ansjovisfilets over. Leg de eipartjes er bovenop.
- 6.** Sprenkel de dressing over de salade en serveer meteen.

### Tip

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn voor u de salade opmaakt. Koude ingrediënten rechtstreeks uit de koelkast dempen de smaken.

### Lekker met

Knapperig stokbrood of een snede zuurdesembrood

### Dranktip

Een droge Provençaalse rosé past uitstekend bij deze mediterrane salade.