

# SALADE NICOISE

## INGREDIËNTEN

4 PORTIES

### VOOR DE GROENTEN

- 6 kleine nieuwe aardappeltjes
- 4 eieren
- 1 blikje tonijn
- 350 g sperziebonen
- 2 bosui
- 1/2 rode ui
- 10 tomaatjes
- kropje sla tricolore of frisee
- ansjovisfilets
- zwarte olijven
- groene olijven
- artisjokharten
- evt. 1 el za'atar
- hand peterselie en evt. andere verse kruiden naar smaak

### VOOR DE DRESSING

- 5 el olijfolie
- 2 el ciderazijn
- 1 tl mosterd
- 1 tl honing

## BEREIDINGSTIJD

Ca. 1 uur

## BEREIDING

Klassieke Franse salade, van oorsprong uit Nice. Er is echter niet één recept, er zijn vele varianten. Hier mijn versie.

Voel je vrij om ingrediënten te vervangen. Laat bijv. de vis weg voor een vega versie.

Voldoende voor 4 personen als lunch of 2-3 als maaltijdsalade.

### Voorbereiden

Was de aardappeltjes en halveer ze. Kook gaar in gezouten water in ca. 10-15 minuten (afhankelijk van de grootte). Giet af in een vergiet en laat afkoelen.

Kook de eieren ca. 7 minuten (langer of korter kan natuurlijk ook), laat ze schrikken onder de koude kraan, pel en halveer ze.

Maak de sperziebonen schoon en kook ze in water met zout ca. 15 minuten. Giet af in een zeef en spoel met ijskoud water.

Snijd de bosui in ringetjes, de ui in halve ringen. Halveer de tomaatjes. Was de sla en droog de blaadjes.

Laat de tonijn, de artisjokharten en de olijven uitlekken.

### Bereiden

Pak een groot bord of 4 kleinere.

Begin met een laagje slablaadjes en verdeel er de overige ingrediënten over.

Meng de ingrediënten voor de dressing. Ik gebruik hier een klein flesje voor, schep alles er in en schudt er flink mee. Of klop alles in een kommetje tot een goed gebonden dressing.

Verdeel de dressing over de salade en eventueel een eetlepel za'atar. Bestrooi met peper en zout en de verse kruiden.

Serveer met stokbrood en roomboter of kruidenboter.