

Salat Nicoise

Opskrift til 4 personer

Ingredienser

- Lidt sprød salat til bunden
- 200-300 g kartofler
- 3 æg
- 150 g grønne bønner (haricot verts)
- 1/2 peberfrugt
- en lille håndfuld frisk dild
- 1 lille håndfuld oliven
- 1 lille håndfuld kapers
- 1 lille rødløg
- 1 avocado
- 10-15 cherrytomater
- Evt. lidt ekstra limeskiver

Tuncreme

- 1 dåse tun i olie (drænet)
- 4-5 spsk. mayo
- lidt salt og peber
- 1 spsk. limesaft
- 1 sardin

Dressing

- 1/2 dl god olivenolie
- et godt drys salt og peber
- 1-2 spsk. limesaft

Sådan gør du

1. Kog kartoflerne i 15-20 minutters tid og skær dem i halve eller kvarte afhængig af hvilken størrelse du vil have. Jeg beholder blot skralden på.
2. Kog æggene i 7-9 minutter, afhængig af om de skal være smilende eller hådkogte. Pil dem og skær dem i både.
3. Kom de frosne bønner i en skål og hæld kogende vand hen over. Lad dem tø op sådan et minuts tid, og hæld så vandet fra igen.
4. Lav tuncreme: Finhak sardin, dræn tun fra olie og bland det med de resterende ingredienser i en skål
5. Halver avocadoerne og fjern sten og skræl. Skær avocadoerne i tynde skiver, men lad gerne skiverne sidde sammen.
6. Skær resten af grøntsagerne i mundrette stykker, som vist på billedet.
7. Anret det hele på et fad eller i separate skåle.
8. Bland dressingen i en skål. Dryp den over salaten.
9. Server gerne salaten med brød til.