

Salade niçoise

Antal personer: 4 | Tillagningstid: 20 minuter

Ingredienser

4 ägg
250 g gröna bönor
400 g bifftomater
1 gurka
2-3 salladslökar
20 g basilika
1 burk kryddade svarta oliver
1 burk tonfisk

Dessutom: Salt, olivolja, senap, äppelcidervinäger

1. Koka äggen under lock, ca 8 minuter.
2. Kyl äggen i en skål med kallt vatten, skala dem och dela i halvor.
3. Nyp av ändarna på bönorna och ånga dem i 2-3 cm saltat vatten, ca 2-3 minuter tills de är mjuka men fortfarande har lite motstånd.
4. Lägg bönorna i kallt vatten så att de behåller färgen. Häll av vattnet när bönorna har svalnat.
5. Skär tomaterna i bitar.
6. Skär gurkan på längden, skrapa ur kärnorna med en sked och dela i skivor.
7. Skär salladslöken fint. Ta av några blad basilika och kärna ur en stor näve oliver att toppa salladen med.
8. Blanda vinägrett i botten av en stor skål med 5-6 msk olivolja, 2 msk vinäger, 1 msk senap och salt.
9. Vänd alla grönsakerna tillsammans med en näve basilikablod i skålen och smaka av med salt, olivolja och vinäger.

Servering

Lägg upp alla grönsaker på ett fat och avsluta med oliver, tonfisk och kokta ägg. Njut av din Salade Niçoise tillsammans med ett gott bröd

Köktips

Det enklaste sättet att kärna ur hela oliver är mosa dem med botten av en kopp och sedan ta bort kärnan. Det kan se lite rustikt ut men gör ingen skillnad för smaken.