



SALADE NICOISE

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Maaltijdsalade

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 30 minuten

Ingrediënten:

- **500 gram krieltjes, ongeschild**
- **1 blikje ansjovis, uitgelekt**
- **1 blikje tonijn op olijfolie, uitgelekt**
- **200 gram haricots verts, uiteinden verwijderd**
- **150 gram cherrytomaatjes, gehalveerd**
- **½ komkommer, zaadlijsten verwijder en in plakjes gesneden**
- **2 eieren**
- **2 el kappertjes**
- **50 gram olijven**
- **70 gr sla (romaine), grof gesneden**
- **2 el fijngesneden bieslook**

Vinaigrette:

- **3 el extra vergine olijfolie**
- **1 tl mosterd**
- **2 el witte wijn azijn**
- **versgemalen zwarte peper**

Bereiding:

- Kook de eieren medium/hard. Laat ze schrikken.
- Pel de eieren in en snijd ze in partjes.
- Snijd de uiteinden van de haricots verts.
- Was de krieltjes en kook deze in ongeveer 15 minuten beetgaar.
- Voeg de laatste 5 minuten van de kooktijd de haricots verts toe.
- Giet af en snijd de aardappels in partjes en laat afkoelen.
- Voeg voor de vinaigrette de olijfolie, mosterd en azijn in een kommetje en klop met een garde goed door elkaar.
- Breng op smaak met een beetje versgemalen zwarte peper.
- Giet de dressing direct over de nog warme aardappels en haricots verts.
- Neem een mooie schaal en voeg de sla, tomaatjes, komkommer, tonijn, ansjovis, kappertjes en olijven toe.
- Verdeel de aardappels en haricots verts met de dressing er over.
- Garneer met partjes ei en wat fijn gesneden bieslook.

Bon appétit!

06-08-2025