

Salade Niçoise

Antal personer: 4 | Tilberedningstid: 20 min.

Ingredienser

4 æg
250 g grønne bønner
400 g bøftomater
1 agurk
2-3 forårsløg
20 g basilikum
1 glas krydrede sorte oliven
1 dåse tun

Det skal du selv have:

Salt
Olivenolie
Sennep
Lys eddike

Køkkentip: Den nemmeste måde at udstene hele oliven på, er ved at mase dem med bunden af en kop og så fjerne stenen.

Det bliver måske lidt rustikt, men det gør ikke noget for smagen.

Fremgangsmåde

1. Kog æggene smilende under låg i 2-3 cm vand, 8 min.
2. Afkøl æggene i en skål med koldt vand, pil dem, og halvér dem.
3. Nip enderne af bønnerne, og damp dem i 2-3 cm saltet vand i 2-3 min., til de er møre, men stadig har bid.
4. Læg bønnerne i koldt vand, så de holder på farven. Dræn vandet fra, når bønnerne er kølet af.
5. Skær tomaterne i mundrette stykker.
6. Del agurken på langs, skrab kernerne ud med en ske, og skær agurken i skiver.
7. Snit forårsløgene fint. Del basilikummen i blade. Udsten en god håndfuld oliven til at toppe salaten med.
8. Bland en vinaigrette i bunden af en stor skål af 5-6 spsk. olivenolie, 2 spsk. eddike, 1 spsk. sennep og salt.
9. Vend alle grøntsagerne og en håndfuld basilikumblade i skålen, og smag til med salt, olivenolie og eddike.

Servering

Bred alle grøntsagerne ud på et fad, og afslut med oliven, tun og smilende æg. Nyd din Salade Niçoise med brød til og evt. et glas rosé.

