



Salade niçoise

Een frisse zomerse salade uit Nice met tonijn, eitjes, sperziebonen en olijven. Volwaardig, kleurrijk en boordevol smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 200 gr sperziebonen
- 4 eieren
- 4 tomaten
- 200 gr blaadjes sla
- 2 blikjes tonijn op olie (uitgelekt)
- 100 gr zwarte olijven
- 4 ansjovisfilets (optioneel)
- 1 kleine rode ajuin

4 el olijfolie
1 el rode wijnazijn
1 kl mosterd
peper en zout

Bereidingswijze

1. Kook de sperziebonen 6 minuten beetgaar in gezouten water, spoel koud en laat uitlekken.
2. Kook de eieren 9 minuten hard, pel ze en snij in partjes.
3. Snij de tomaten in partjes en de rode ajuin in dunne ringen.
4. Maak een dressing van olijfolie, azijn, mosterd, peper en zout.
5. Schik de sla op een schaal, verdeel er de bonen, tomaat, ajuin, tonijn, olijven, ansjovis en de eieren over. Sprenkel de dressing erover en serveer meteen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)