

DOMAINES DES PEYRE PAPARAZZI ROSÉ

SALADE NIÇOISE (30 MIN)



INGREDIENTEN

4 personen

500 gr krieltjes (in schil)

2 blikje tonijn van ca. 150 gr

300 gr haricot verts (of sperziebonen)

4 eieren

2 rode ui

Handje sla

400 gr cherrytomaatjes

2 el citroensap

2 tl mosters

2 el azijn

Olijfolie

Zout

Peper

BEREIDING

Kook de krieltjes gaar in ca 12 minuten en giet af. Je kunt ze ook in de magnetron koken.

Maak de haricots verts indien nodig schoon en kook deze 8 minuutjes en spoel daarna af met koud water.

Kook ook de eieren gaar in ca. 7 minuten en laat ze schrikken in koud water. Meng de ingrediënten voor de dressing door elkaar. Hak de ui in dunne ringen en halveer de tomaatjes. Laat de tonijn uitlekken.

Meng nu de krieltjes met de haricots verts, ui tomaatjes en sla en voeg op het laatst de dressing en tonijn erbij. Serveer de salade niçoise met de eieren in partjes. Je kunt hem zowel lauwwarm als koud eten.

Tip: voeg eventueel ook nog zwarte olijven toe aan de salade. Als hoofdgerecht kun je er nog wat brood aan toe voegen.