

SALADE NICOISE

Voor 1 persoon:

1/2 groene of rode paprika
1 tomaat
1/2 rode ui
60 g sperziebonen
1/2 blikje tonijn (ca. 70 g)
50 g gemarineerde olijvenmix
1 ei, hardgekookt in kwarten
ca. 25 g snijbiet of veldsla
dragon
bieslook

Voor de dressing

1 el olijfolie
1 el wittewijn azijn
1 el dille-citroenmosterd

Breng een pan met ruim voldoende water aan de kook.
Kook het ei gedurende 10 minuten en de sperziebonen 6 à 8 minuten.

Spoel daarna beiden met ruim koud water af. Snij intussen de paprika, tomaat en rode ui.

Bouw de salade als volgt op:

Maak de dressing en doe deze als eerste in de pot.

Voeg vervolgens in laagjes de paprika, tomaat, rode ui, sperziebonen, olijven, tonijn en het ei toe.

Knip een handjevol dragon en bieslook fijn boven de pot.