



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Salade niçoise med tunfisk og grønne bønner, smilende egg og sennepsvinaigrette

## Poteter og bønner

350 g poteter  
150 g grønne bønner

## Smilende egg

2 stk egg

## Tunfisk

1 boks tunfisk i olje

## Salat

1 stk hjertesalat  
1 stk sjalottløk  
1 stk tomat  
1 pakke kalamataoliven  
½–1 pakke  
sennepsvinaigrette

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Poteter og bønner:** Del potetene i tykke skiver, og kok dem i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte. Kutt endene av de grønne bønnene, del dem i to og ha dem i kokevannet med potetene de siste 2 minuttene av potetenes koketid.
- 2. Smilende egg:** Kok eggene i 6–8 minutter, og avkjøl dem i kaldt vann. Skrell og del eggene i to.
- 3. Tunfisk:** Ha tunfisken på en tallerken og brekk den opp i mindre stykker med to gaffler.
- 4. Salat:** Skyll og tørk salaten, og kutt den i grove biter. Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Skyll og kutt tomaten i båter. Legg salaten på et stort fat, og fordel tomaten, sjalottløken, de grønne bønnene, olivenene, potetene, tunfisken og eggene over salaten. Fordel sennepsvinaigretten over, og krydre med litt salt og pepper.