



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Klassisk salade nicoise

### Det skal du bruge

400 g kartofler, små  
2 stk æg  
1 pk grønne bønner  
1 stk hjertesalat  
1 dåse tun i vand  
250 g cherrytomater  
1 pose oliven  
1/3 stk rødløg  
1 spsk hvidvinseddike  
1 tsk sennep

### Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Halvér kartoflerne og kog i letsaltet vand, der lige dækker i 12-15 min. til de slipper, når man stikker i dem.
2. Sæt æggene over i koldt vand, bring i kog og kog i 7-8 min. Skyl æggene i koldt vand og pil dem.
3. Nip imens den hårde stilk af bønnerne og kog dem sammen med kartoflerne de sidste 5-7 min. Hæld vandet fra og lad køle lidt af.
4. Skyl salaten, bræk den i store stykker og læg den på et fad eller i en stor skål.
5. Fordel kartofler og bønner over salaten. Hæld væden fra tunen og fordel den på salaten. Skyl og halvér tomatene og læg dem oven på tunen.
6. Hæld væden fra oliven og fordel efter lyst over salaten (eller servér dem ved siden af). Pil løg, halvér det, skær i tynde skiver og fordel løg over salaten. Del æggene i kvarte og fordel dem øverst på salaten.
7. **Vinaigrettedressing:** Bland eddike, sennep og 2 spsk olie godt og smag til med lidt salt og peber. Hæld dressingen over salaten lige inden servering.