



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Vegetarisk sallad Niçoise med ägg, oliver, chèvre och surdegpsbröd

**Till servering**  
Surdegspavé 2 st

**Sallad Niçoise**  
Potatis 400 g  
Ägg 2 st  
Rödlök 1 st  
Tomat 1 st  
Haricots verts 1 förp  
Snacksoliver 1 förp  
Mâchesallad 50 g  
Chèvre 100 g

**Senapsvinaigrette**  
Dijonsenap ¾ förp  
Vitvinsvinäger 15ml 1 påse  
● Socker ½ tsk  
● Olivolja 1 msk  
● Salt ½ krm

**Att ha hemma** ●  
Olivolja, Salt, Socker, Svartpeppar

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
2. Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
3. Tillaga surdegspavé enligt anvisning på förpackningen.
4. **Sallad Niçoise:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
5. Koka upp vatten i en liten kastrull. Lägg ner ägg och koka i 7 min. Häll av och spola i kallt vatten.
6. **Senapsvinaigrette:** Vispa ihop dijonsenap, vitvinsvinäger, socker och olivolja i en liten skål. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
7. **Sallad Niçoise:** Finstrimla rödlök. Klyfta tomat. Ansa och halvera haricots verts, koka i lättsaltat vatten ca 1 min. Häll av och spola i kallt vatten. Lägg alla grönsaker i en rymlig bunke tillsammans med snacksoliver och mâchesallad.
8. Skiva kokt potatis och blanda ner i bunken med grönsaker tillsammans med senapsvinaigrette. Blanda runt försiktigt, smaka av med salt och nymald svartpeppar.
9. **Servering:** Skiva chèvre. Skala och halvera äggen. Lägg upp sallad Niçoise i tallrikar. Toppa med ägghalvor och chèvre. Servera med surdegspavé.