



Hoofdgerechten

## **Salade Niçoise kidsproof**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

200 gram aardappelen (kleine)  
4 eieren  
200 gram prinsessenboontjes  
100 gram erwtjes  
200 gram tonijn (uit blik)  
12 zwarte olijven  
8 ansjovissen (filets)  
4 eetlepels olijfolie  
1 eetlepel rode wijnazijn  
1 sjalot (fijnggehakt)  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Kook de aardappelen 10 minuten in zoutwater. Kook tegelijk de eieren 7 minuten. Kook de boontjes en erwten 2 minuten in zoutwater en spoel ze af. Pel de eitjes en halveer ze. Roer de olijfolie, rode wijnazijn en sjalot onder elkaar en kruid de vinaigrette met peper en zout.

Schik de aardappelen, halve eieren, boontjes, erwten, tonijn, olijven en ansjovis mooi op een schotel en besprenkel dit met de vinaigrette. Of geef deze salade mee aan jouw kinderen als een gezonde schoollunch.

