



Hoofdgerechten

Salade niçoise met homemade vinaigrette

Voor 2 personen.

Ingrediënten

300 gram krielaardappelen (geschild, gehalveerd)
6 kwarteleitjes
2 theelepels mosterd (Dijon)
4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels wijnazijn (witte)
100 gram boontjes (groene)
100 gram kerstomaatjes (gehalveerd)
100 gram ansjovissen (reepjes, opgerold, met kappertjes)
50 gram olijven (zwarte)
1 blikje tonijn (in eigen nat)
1 eetlepel peterselie (gehakte)
2 little gem
peper
zout

Bereidingswijze

Blancheer de groene boontjes in licht gezouten water. Kook de krielaardappelen in licht gezouten water beetgaar. Kook de kwarteleitjes hard. Laat schrikken en pel ze. Giet de aardappelen af en doe ze in een kom. Giet ook de boontjes af en spoel onder koud water.

Klop de mosterd, de olie en azijn tot een dressing. Kruid met peper en zout. Schep de helft van de dressing onder de nog warme aardappelen.

Haal de blaadjes van de little gem los. Doe de boontjes, kerstomaten, ansjovis en olijven bij de aardappelen en schep om. Halveer de eieren. Laat de tonijn uitlekken en verdeel in stukjes.

Verdeel de little gem over de borden en schep er de aardappelsalade op. Verdeel de tonijn erover en werk af met de gehalveerde eitjes en de peterselie. Bedruppel met de rest van de dressing en de gehakte peterselie.

