



Hoofdgerechten

Snelle niçoise one-pan

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram aardappelen (vastkokende, geschild, in blokjes)
400 gram tonijn (uit blik, uitgelekt)
200 gram prinsessenboontjes
2 rode paprika's (in reepjes)
1 rode ui (in halve maantjes)
handvol basilicumblaadjes
2 eetlepels witte wijnazijn
100 gram zwarte olijven
4 ansjovissen (filets)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Halveer de prinsessenboontjes en blancheer ze beetgaar in licht gezouten water. Blancheer de aardappelblokjes eveneens gaar in licht gezouten water.

Bak de rode ui in olijfolie glazig. Voeg de ansjovis toe en laat rustig smelten. Schep er de aardappelblokjes, boontjes en paprikareepjes onder. Laat 5 minuten bakken.

Breek de tonijn in stukjes en voeg samen met de olijven toe. Breng op smaak met de witte wijnazijn en peper. Laat nog even goed doorwarmen. Werk de pan af met de basilicumblaadjes.

