

SALADE NIÇOISE À LA MERIAM

Recept voor een grote schaal, om te delen met je leukste buurtjes, lieve familie of andere dierbaren. Drink er een koel glas Bordogne Pinot Noir Rosé bij.



Ingrediënten

Salade:

5 tomaten
halve komkommer
6 artisjokharten
1 groene paprika
2 lente-uitjes
3 hardgekookte eieren
100 gram jonge tuinboontjes
(wanneer in het seizoen;
sperziebonen gebruiken kan ook)
10 blaadjes Basilicum
50 gram zwarte olijven
6 ansjovisfiletjes, gehalveerd
1 blikje vega-tonijnstukken in water
eventueel een zakje gemengde sla
voor volume

Dressing:

4 eetlepels goede kwaliteit olijfolie
1 eetlepel rode wijn azijn
1 theelepel citroensap
1 theelepel grove mosterd
1 theelepel Provençaalse kruiden
zout en peper, honing naar wens

Bereiding

1. Was alle verse groenten goed!
2. Snij de tomaten, komkommer, artisjokharten en paprika in stukjes die je mooi aan je vork kunt prikken. Snij de lente-uitjes in dunne ringetjes en halveer de eieren.
3. Meng alle ingrediënten voor de dressing, je kunt eventueel een theelepeltje honing toevoegen als je de dressing wat zoeter wilt maken.
4. Meng alle gesneden groenten, de boontjes en eventueel de sla door elkaar en meng dan de dressing er doorheen.
5. Vul een mooie grote schaal met de salade en vlij er op kunstzinnige wijze de overige ingrediënten op: de eieren, olijven, de vega-tonijnstukken, ansjovisjes en als laatste de basilicumblaadjes.



*Bon appétit!!
Meriam*