



Slötorps Sallad Nicoise

En klassisk sydfransk sallad som är matig som den är. Fräsch som sommarlunch eller middag. En variant är att fylla en stor brödbit (en fransk batard t ex) med sallad nicoise och man får en Pain Bagnat, en lunch att bli mätt av.

Receptet är för ca 6 personer men kan justeras att passa både fler och färre.

Ingredienser

2 st Hårdkokta Ägg
250 g Kokt Kall Potatis
100g Gröna Bönor (Haricots Verts)
1/2 Huvud Romansallad
2 st Tomater klyftade
1/2 Paprika finstrimlad
30 g Svarta Oliver utan kärnor
1 brk Tonfisk i vatten
4 st Ansjovisfiléer (kan uteslutas)
4 Stjälkar Färsk Basilika (bara bladen)

Dressingen

1/2 Schalottenlök tunt skivad
40 g Olivolja
20 g Vitvinsvinäger
1/2 tsk Dijonsenap
Salt och peppar efter smak

Gör så här

1. Skala äggen, dela dem grovt och lägg i en stor skål.
2. Dela också den kalla potatisen och lägg i samma skål
3. Dela de gröna bönorna, skölj romansalladen och hacka den grovt, klyfta tomaterna. Strimla paprikan och riv isär tonfischen. Lägg allt i skålen.
4. Ha i de svarta oliverna och ansjovisfileerna. Avslyta med att skölja och hacka de färsdka basilikabladen och blanda runt alltihop.
5. Dressingen görs av den finhackade halva schalottenlöken, olivoljan, vitvinsvinägern, Dijonsenapensom blandas noga och smakas av med salt och peppar efter smak.
6. Servera med bröd att äta till.

Smaklig Måltid

/Peter