

Ingrediënten voor 2 personen

2x 80 gram tonijnsteak sla naar keuze 2 à 3 radijsjes 1/2 rode ui 50 gram sugarsnaps 2 eieren 2 gram kappertjes 4 à 5 olijven 2 eetlepels witte wijnazijn olie 1 theelepel mosterd zout en peper 1 teentje knoflook

**Tijd:** 0-10 min.

**Keuken:** Frans

**Eigen\_keuken:** Ja

**Vegetarisch:** Nee

## Salade Niçoise

### Hulpmiddelen

Koekenpan evt. staafmixer

### Bereidingswijze

DE VIS: Verhit de olie in een koekenpan en bak de vis aan iedere kant 2 à 3 minuten (tonijn mag/kan rood gegeten worden) DE SALADE: Was, droog en snijd de sla maar zorg dat je enkele hele bladeren behoudt Was en droog de radijs en snijd ze in kleine stukje. Doe dit ook met de rode ui. Blancheer de sugarsnaps en snijd ze in kleine stukjes. (laat een paar heel voor de garnering) Roerbak de eieren tot fijne stukjes (voeg evt. wat zout toe voor de smaak) Laat de olijven uitlekken en snijd ze in kleine ringetjes Kappertjes even uit laten lekken. DE DRESSING: Snijd de knoflook fijn en meng deze met olie, azijn (2x meer olie dan azijn), mosterd, zout en peper. Meng dit met een staafmixer om de dressing goed te mengen

### Serveertips

Op te maken in een grote glazen schaal of op afzonderlijke borden, waarin/-op je op de hele bladeren de groenten rangschikt en garneert met de hele sugarsnaps en de tonijn. Tot slot sprenkel je hierover de dressing.