

# Salade nicoise

**Salade nicoise** mag natuurlijk niet ontbreken in het assortiment. Waar je ook gaat eten, op vele menukaarten vind je deze salade, maar elke keer weer in een net andersamenstelling. Velen claimen dat hun salade de echte salade nicoise is. Maar wat is nu het mooie van een salade, niets moet, alles mag, zolang het maar veel groenten zijn met wat proteïne (vlees, ei of vis) en vet (olijfolie of kaas).

Zeker als je restjes groenten in de koelkast hebt staan, dan is het een feestje lekkere combinaties te maken.

Verder is het een kwestie van samenstellen, mooi op een bord en genieten van je zonnige salade tijdens een uitgebreide lunch of lichte avondmaaltijd.

Voor 2 personen

Bereidingstijd: 15 minuten

## Ingrediënten salade

- 4 handen groene bladsla
- 200 gram gekookte sperziebonen
- 100 gram gekookte aardappeltjes bijvoorbeeld minikrieltjes
- 3 gekookte eieren in partjes gesneden
- 10 snoeptomatjes
- 1/2 blikje tonijn op water
- 1 blikje ansjovis
- 12 olijven

## **Ingrediënten dressing**

- 4 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel azijn
- 1 eetlepel mosterd
- Wat zout naar behoefte
- 1 eetlepel water

## **Bereiding**

Laat de ansjovis en tonijn uitlekken.

Zet 2 diepe borden klaar en verdeel alle ingrediënten over de 2 borden.

Doe in een klein potje alle ingrediënten voor de dresssing, goed schudden en schenk dit over de 2 salades.

Geniet met een stukje brood en (af en toe) een lekker wit wijntje van deze zonnige salade.