Salade nicoise



Gebruikte bresc producten



Bresc Gemarineerde paprikastukjes 1000g



Bresc Gemarineerde tomatenstukjes 1000g



Bresc Knoflookpuree 1000g

Ingrediënten

4

Voor de salade

- 1 krop Hollandse sla
- 1 rode ui
- 2 eieren
- 100 g krieltjes
- 150 g haricot verts
- olie om aan te zweten
- 2 plakken verse tonijn
- 1 tl tijm
- 1 klein potje (60 g) ansjovisfilets van goede kwaliteit
- 2 el Bresc Peperoni marinati (paprikastukjes)
- 2 el Bresc Pomodori marinati (tomatenstukjes)
- ½ komkommer
- 1 blikje tonijn op olie

Voor de dressing

- 0,3 dl witte wijn azijn
- 0,2 dl citroensap
- 1 dl olijfolie
- peper en zout naar smaak
- 1 el Bresc Knoflookpuree
- 1 el Dijon mosterd

Bereidingswijze

Was de sla en pluk deze grof. Snijd de rode ui in ringen. Schil de komkommer en snijd in blokjes. Kook de eieren, pel ze en snijd ze in vieren. Blancheer de krieltjes en halveer ze. Blancheer de haricot verts en halveer over de lengte. Meng voor de dressing de mosterd met de knoflook, azijn, citroensap en roer er de olie door. Breng op smaak met zout en peper. Marineer de tonijn met de tijm en gril een ruit aan een zijde van de tonijn. Breng op smaak met peper en zout. Maak de sla, boontjes en aardappels aan met voldoende dressing. Vul de diepe borden met de sla en de overige groenten, ansjovis en bliktonijn en garneer met de tomatenstukjes en paprikastukjes. Leg de plakken gegrilde tonijn erop. Dresseer de uienringen en het gekookte ei over de salade en druppel er nog wat dressing over.
Serveertip: serveer er geroosterd zuurdesembrood bij.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000