

CHÂTEAU PESQUIÉ ROSÉ

## SALADE NIÇOISE



### INGREDIENTEN

- 8 tomaten
- 1 groene paprika
- 2 uien
- 1 komkommer
- 2 gekookte aardappelen
- 100 gr sperzieboontjes
- 24 olijven
- Sla
- Blikje tonijn
- 2 hardgekookte eieren
- 12 reepjes ansjovis
- Zout, peper
- 2 el rode wijnazijn
- 1 el olijfolie
- 1 el gehakte basilicum

### BEREIDING

Schil de aardappelen en kook deze gaar. Snijd vervolgens in blokjes. Kook de boontjes kort en halveer. Kook de eieren. Snijd de tomaten in vieren en bestrooi deze met wat zout. Snijd de paprika in repen. Schil de komkommer en snij deze in plakken. Pel de ui en snijd deze in ringen. Doe de groenten en olijven in een grote kom. Haal de tonijn uit elkaar en voeg deze toe. Maak een vinaigrette van olijfolie, azijn, peper, zout en basilicum en giet deze over de salade. Voor het opdienen nogmaals goed doorroeren. Leg alles op een mooie schaal en decorer dit met de in vieren gesneden eieren, basilicum en ansjovis.