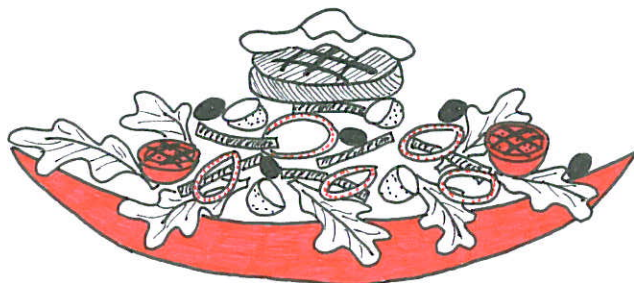


# Salade nigoise met verse tonijn (2 personen)

Bereiden: 25 minuten

## Nodig:

- 2 tonijnfilets
- handje sperzieboontjes
- 2 aardappels
- 1/2 kopje sla
- 3 rijpe tomaten (of handje kerstomaatjes)
- 1 (rode) ui of sjalotje
- wat olijven
- 2 eieren
- verse tuinkruiden (peterselie, tijm, bieslook)
- olijfolie
- (balsamico)azijn
- 1 tl mosterd
- zout & peper



## Doen:

Schil de aardappels en snij ze in stukken. Maak de sperzieboontjes schoon. Zet ze samen op in een pan met water & zout en kook in 10-15 minuten gaar.

of neem kleine nieuwe aardappeltes (ongeschild!) **Tip!**

Maak intussen in een kom een ruime hoeveelheid vinaigrette van olijfolie, azijn, mosterd, tuinkruiden, zout & peper.

**Tip!** Langleve de slacentrifuge



Was de sla en maak goed droog. Snij de tomaten in partjes (kerstomaatjes evt. doormidden) en de ui in dunne ringen.

Giet de aardappels en sperziebonen af en doe ze meteen in de vinaigrette. Even omscheppen en dan rustig laten intrekken.



De warme groenten nemen de dressing goed op **Tip!**

Breng een pan water (& zout) aan de kook en laat de grillpan heet worden (als je die niet hebt, gebruik dan een koekenpan).

Leg de sla op 2 grote platte borden. Spreid de bonen en aardappels er over uit. Garneer met de uienringen, tomaat en olijven. Lepel nog wat van de overgebleven vinaigrette erover heen.

Nu de eitjes pocheren. Breek een ei in een kopje en giet voorzichtig in het kokende water. Als het eiwit gestold is (± 2 minuten) schep je het ei eruit met een schuimspaan. Laat even uitlekken op een bord. Herhaal met het andere ei.

Gril de tonijn heel kort (!) aan beide kanten in de grillpan.

Nog lekkerder: de tomaten even in de grillpan **Tip!**



pas op het laatst doen, want de pan wordt klieriger...

ziet er ook mooi uit!



**Serveren:** Leg de tonijn op de salade, bestrooi met (grof) zout en peper uit de molen. Eitje erboven op. Lekker met wat knapperig Turks brood erbij.