

Salade nicoise

INGREDIENSER:

10	små franske poteter
125 gr	friske bobbybønner
1 boks	hvite bondebønner
6 stk	redikker
4	egg
4	gode, modne tomater
16	svarte oliven
1/2	salathode
1/2	grønn paprika
1/2	rødløk
1 ss	olivenolje

Dressing:

1 dl	olivenolje
1/2	sitron
1 ss	vann
1 ts	kapers
1 ts	honning eller lønnesirup
1/2 ts	frisk oregano, hakket
1/2 ts	frisk persille, hakket
1 ts	frisk basilikum, hakket
1	hvitløksbåt, hakket
Salt	

FREMGANGSMÅTE:

Dressing:

Bland alle ingredienser sammen, man kan også bruke stavmikser til den er god og fyldig.

Salat:

- Kok eggene i 6 minutter. Avkjøl de i kaldt vann og skrell eggene.
- Blansjer brekkbønnene i 3 minutter, skyll de i kaldt vann.
- Kok potetene i 5-8 minutter, avkjøl de og skjær de i 0.5 cm. skiver, stek de deretter gylne i olivenolje.
- Skjær opp resten av grønnsakene, anrett de fint på et fat, ha på potetene og kvarte egg.
- Hell over dressingen