

Recept bij BOLO: Salade Niçoise met gerookte forel



Ingrediënten voor 4 personen

- 600 g nieuwe krielaardappeltjes
- 225 g groene asperges, bijgesneden en in korte stukjes
- 225 g kerstomaatjes, gehalveerd
- 40 g ontpitte zwarte olijven
- 2 grote eieren
- 175 g gerookte forelfilet, in stukjes getrokken
- 85 g rucola
- Voor de peterseliedressing:
 - 2 eetl. extra vergine olijfolie
 - 1 eetl. limoensap
 - 1 theel. dijonmosterd
 - 1 eetl. peterselie, fijngesneden

Bereidingswijze

1. Doe alle ingrediënten voor de dressing in een schoon jampotje met schroefdeksel, sluit dit goed en schud krachtig. Voeg dan zout en peper naar smaak toe. Kook de schoongeboende krieltjes in een pan met lichtgezouten kokend water in ca. 15 min. gaar. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze heel, of snijd ze indien gewenst in dikke plakken. Vermeng ze met de dressing.
2. Breng het kookwater van de krieltjes opnieuw aan de kook en voeg de asperges toe. Draai het vuur laag en blancheer de asperges 4-5 min. Schep ze met de schuimspaan uit de pan en spoel ze goed af onder de koude kraan (hierdoor koelen ze snel af en behouden hun frisgroene kleur). Meng de asperges, tomaatjes en olijven door de salade.
3. Kook de eieren 5 min. in het kookwater van de krieltjes. Laat ze schrikken en enigszins afkoelen onder de koude kraan. Pel ze en snijd ze in vieren.
4. Voeg de partjes ei, de forel en rucola toe aan de salade en schep alles nog eens losjes om met de dressing. Serveer lauwwarm of koud.

Variaties : In plaats van gerookte forel kunt u ook gerookte makreelfilets of 6 gegrilde verse sardines gebruiken, of 200 g uitgelekte tonijn of zalm uit blik.

Kwarteleitjes maken deze salade nog lekkerder. Vervang de 2 kippeneieren door 4 kwarteleitjes en kook deze 2-3 min. Halveer ze.

Wijnadvies: Bolo Godello van Rafael Palacios