

Salade Niçoise met knoflookcroutons en pistachenootjes

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 krop ijsbergsla
- 2 hardgekookte eieren
- 200 g haricots verts
- 2 vleestomaten
- 1 blikje tonijn
- 12 zwarte olijven
- 8 ansjovisfilets
- 100 gr geroosterde pistachenoten

Voor de vinaigrette:

- 3 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels citroensap
- peper en zout

Voor de knoflookcroutons:

- 4 sneetjes oud witbrood
- 2 eetlepels olijfolie
- 3 teentjes knoflook

Bereidingswijze:

Maak de sla schoon en verdeel hem over 4 borden. Kook de sperziebonen beetgaar en spoel ze onder koud water af. Snijd de tomaten in partjes. Giet de tonijn af. Meng de ingrediënten voor de vinaigrette in een kommetje. Snijd het brood in dobbelsteentjes en bak deze goudbruin in een anti-aanbakpan in hete olijfolie met geperste teentjes knoflook.

Verdeel de eieren, in partjes verdeeld, sperziebonen, tomaten, tonijn, olijven en ansjovis over de sla. Giet de vinaigrette erover en strooi de knoflookcroutons en de geroosterde pistachenoten er als laatste op.

Wijntip: Villedcroze Côtes de Provence rose