

10 Adet Salade Niçoise

Toplam 43 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~390 kcal

Açlık bar 6/10

Salade niçoise, ton balığı, yumurta, zeytin, taze fasulye, patates, domates ve hardallı sosu birleştiren Akdeniz salatasıdır.

Malzemeler

- 300 gr Ton balığı
- 4 adet Yumurta
- 250 gr Taze fasulye
- 400 gr Küçük patates
- 3 adet Domates
- 0.5 su bardağı Siyah zeytin
- 1 tatlı kaşığı Dijon hardalı
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Patatesleri 15 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Yumurtaları 8 dakika haşlayıp soğuk suya alın.
3. Taze fasulyeyi 4 dakika haşlayıp tuzlu suya çıkarın.
4. Zeytinyağı, limon suyu, Dijon ve tuzu çıkarın.
5. Domatesleri dilimleyip ton balığını parçalara ayırın.
6. Patates, fasulye, domates, zeytin, yumurta ve balığı tabağa dizin.
7. Sosu servis anında salatanın üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi haşladıktan sonra buzlu suya almak rengini ve diri dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Geniş tabakta malzemeleri ayrı kümeler halinde dizip sosu servis anında gezdirin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta

Hardal

