

Nicoise Salatası

Toplam 45 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~310 kcal

Açlık bar 6/10

Ton balığı, yumurta, patates ve yeşil fasulyeyle hazırlanan Fransız salatası.

Malzemeler

- 200 gr Ton balığı
- 3 adet Yumurta
- 3 adet Patates
- 200 gr Yeşil fasulye
- 0.5 su bardağı Siyah zeytin
- 1 tatlı kaşığı Hardal

Yapılışı

1. Patatesleri 12 dakika, yumurtaları aynı tencerede 8 dakika haşlayın.
2. Fasulyeleri son 4 dakikada tencereye ekleyin, hepsini süzüp soğuk sudan geçirin.
3. Yumurtaları soyup dörde bölün, patatesleri kalıncı dilimleyin.
4. Zeytinyağı, şirke, hardal, sarımsak ve ançüezi 45 saniye çırpın.
5. Marul, patates, fasulye, domates, ton balığı, zeytin ve yumurtaları tabakta bölümler halinde dizin.
6. Sosu üstten gezdirin, ton balığı ile garnitürden hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Patates ve fasulyeyi ayrı ayrı haşlayarak farklı sürelerde yumuşatın.

SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinyağı ve hardal sosla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta

Hardal