

# Salade Niçoise

Toplam 26 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~254 kcal

Açılış 5/10

Salade niçoise, ton balığı, yumurta ve sebzeleri bir araya getirerek Fransız bistro tarzında canlı bir ana salata kurar.

## Malzemeler

- 200 gr Ton balığı
- 3 adet Yumurta
- 2 adet Domates
- 200 gr Yeşil fasulye
- 0.5 su bardağı Zeytin
- 1 tatlı kaşığı Dijon hardalı
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Sarap sirkesi

## Yapılışı

1. Yumurtaları haşlayıp soğuk suya alın.
2. Yeşil fasulyeyi diri kalacak şekilde haşlayıp soğutun.
3. Domatesleri dilimleyin, zeytinleri ve ton balığını hazırlayın.
4. Dijon hardalı sirke ve zeytinyağı ile sos yapın.
5. Malzemeleri tabakta ayrı kümeler halinde dizip sosu servis anında ekleyin.

### PÜF NOKTASI

Malzemeleri servis tabağında ayrı kesitler halinde dizmek görünümü güçlendirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin sunun, malzemeleri ayrı dizip hardal sos ekleyin.

## Alerjenler

Yumurta

Deniz ürünleri

Hardal