



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vegetar salat Nicoise med smilende egg

Grønne bønner og egg

150 g grønne bønner

2 stk egg

Marinerte poteter

350 g kokte timian- og

hvitløkspoteter

1 pakke balsamicovinaigrette

Salat

1 stk tomat

1 stk hjertesalat

½ stk rødløk

Serivering

1 pakke kalamataoliven

1 pakke krutonger

salt ^B

^B Basisvare

- 1. Grønne bønner og egg:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann til koking av bønner og egg. Rens de grønne bønnene, og del dem i to. Kok bønnene i 2 minutter. Løft bønnene fra det kokende vannet, og avkjøl dem i kaldt vann. Kok eggene i det samme vannet i 8 minutter.
- 2. Marinerte poteter:** Del potetene i tykke skiver og vend dem i balsamicovinaigretten i en bolle.
- 3. Salat:** Skyll tomaten og salaten, og skrell rødløken. Kutt tomatene i store biter og rødløken i strimler. Kutt bort stilkfestet på salaten og brekk bladene fra hverandre. Vend salaten, tomaten og rødløken i bollen med potetene og dressingen.
- 4. Grønne bønner og egg, fortsettelse:** Hell av vannet, og avkjøl eggene i kaldt vann. Skrell og del eggene i to.
- 5. Serivering:** Fordel potetene, salaten, tomaten og rødløken på tallerkener. Topp med bønnene, eggene, olivenene og krutongene.
- 6. God middag!**



TIPS!

Hvis du vil så kan du varme potetene raskt i ovn eller i stekepanne. Oppbevar tomatene i romtemperatur frem til de skal spises.