



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

# Klassisk salade nicoise

## Det skal du bruge

400 g kartofler  
2 stk æg  
1 pakke grønne bønner  
1 stk hjertesalat  
1 dåse tun i vand  
250 g cherrytomater  
1 pakke oliven  
1/3 stk rødløg  
1 spsk hvidvinseddike  
1 tsk sennep

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Halvér kartoflerne og kog i letsaltet vand, der lige dækker i 12-15 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- 2 Sæt æggene over i koldt vand, bring i kog og kog i 7-8 min. Skyl æggene i koldt vand og pil dem.
- 3 Nip imens den hårde stilk af bønnerne og kog dem sammen med kartoflerne de sidste 5-7 min. Hæld vandet fra og lad køle lidt af.
- 4 Skyl salaten, bræk den i store stykker og læg den på et fad eller i en stor skål.
- 5 Fordel kartofler og bønner over salaten. Hæld væden fra tunen og fordel den på salaten. Skyl og halvér tomaterne og læg dem oven på tunen.
- 6 Hæld væden fra oliven og fordel efter lyst over salaten (eller servér dem ved siden af). Pil løg, halvér det, skær i tynde skiver og fordel løg over salaten. Del æggene i kvarte og fordel dem øverst på salaten.
- 7 **Vinaigrettedressing:** Bland eddike, sennep og 2 spsk olie godt og smag til med lidt salt og peber. Hæld dressing over salaten lige inden servering.

## Allergener

Æg, Fisk, Sennep, Svovldioxid

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

## Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.575 kj / 615 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	32,6 g
heraf mættede fedtsyrer	3,7 g
Kulhydrat	44,0 g
heraf sukkerarter	8,6 g
Protein	36,5 g
Salt	1,6 g
Kostfibre	8,5 g