

Salade niçoise

100g haricots verts (grønne bønner)
1 fed hvidløg (skåret over)
4 spsk. ekstra jomfruolivenolie
5 blade basilikum
bladene af 1 lille salathoved
200g tun i olie
10 ansjoser, skåret i strimler
1 grøn peberfrugt, uden kerner, i skiver
5 modne tomater, skåret i kvarte
100 g små, sorte oliven
5-6 spsk. olivenolie

Blancher de grønne bønner i kogende vand ca. 5 minutter. Skyl dem med koldt vand i en sigte. Gnid en salatskål med det overskårne hvidløg og bland olivenolie, iturevne basilikumblade, salt og friskkværnet peber i en lille skål til dressing. Tør salatbladene og vend dem i dressingen. Læg dem i bunden af salatskålen. Fordel tomater, peberfrugt, haricots verts samt tun over salaten. Pynt med ansjosfileter og oliven. Læg de hårdkogte æg øverst og kom dressingen ud over salaten.

