



## Salade niçoise

**2 PERSONEN - hoofdgerecht**

⌚ 30 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🥕 250 g krieltjes, in de schil
- 🥕 1 blikje tonijn van ca. 150 g
- 🥕 150 gr haricot verts of sperziebonen
- 🥕 2 eieren
- 🥕 1 rode ui
- 🥕 handje sla
- 🥕 200 gr cherrytomaatjes

**voor de dressing**

- 🥕 1 el citroensap
- 🥕 1 tl mosterd
- 🥕 1 el azijn
- 🥕 scheutje olijfolie
- 🥕 snuf peper en zout

**ZO MAAK JE HET:**

1. Kook de krieltjes gaar in ca 12 minuten en giet af.
2. Je kunt ze ook in de magnetron koken.
3. Maak de haricots verts indien nodig schoon en kook deze 8 minuutjes en spoel daarna af met koud water.
4. Kook ook de eieren gaar in ca. 7 minuten en laat ze schrikken in koud water.
5. Meng de ingrediënten voor de dressing door elkaar.
6. Hak de ui in dunne ringen en halveer de tomaatjes.
7. Laat de tonijn uitlekken.
8. Meng nu de krieltjes met de haricots verts, ui tomaatjes en sla en voeg op het laatst de dressing en tonijn erbij.
9. Serveer de salade niçoise met de eieren in partjes.
10. Je kunt hem zowel lauwwarm als koud eten.

**TIP:** Je kunt variëren met salade niçoise door bijvoorbeeld artisjokharten, olijven of kappertjes toe te voegen. Voeg ook eens wat stukjes geroosterde paprika toe met basilicum!

**BRON:** [leukerecepten.nl](http://leukerecepten.nl)

