



M unkebo
M and
M ad, der simrer

13. december 2018

Frokostret

Salade Nicoise med tun og æg (10 personer).

Ingredienser: 500 g kartofler, 500 g grønne bønner, 5 æg, 5 tomater, 1,25 agurk, 2½ bundter bredbladet persille, 500 g tun i olie, 2½ spsk sorte oliven. **Sennepsdressing:** 5 spsk god mayonnaise, 2½ spsk dijonsennep, 2 spsk olivenolie, salt og peber.

Kog kartoflerne møre i letsaltet vand.
Kog bønnerne med i gryden de sidste 5 minutter. Kog æggene i 8 minutter, til de er hårdkogte.

Pil skrællen af kartoflerne og skær dem i skiver. Hak de hårdkogte æg.

Skyl tomaterne og skær dem i både. Skyl agurken, og skær den i tern. Skyl og hak persillen.

Læg bønner og kartofler på et fad, og top med æg, tomater, agurk og persille.

Afdryp tunen, mos den let med en gaffel, og fordel den oven på salaten. Top med oliven.



Sennepsdressing

Rør mayonnaise og sennep sammen, og tilsæt derefter olien lidt ad gangen, til dressingen er cremet. Smag til med salt og peber, og servér til salaten.