



Salade Nicoise geserveerd met een zwarte Truffel vinaigrette:

Een heerlijke klassieker met de combinatie van sappige tonijn, knapperige groenten en een heerlijke dressing.

Recept:

- Kook de boontjes beetgaar, en spoel ze af met koud water.
- Kook enkele eitjes halfzacht (4 minuten) en spel ze goed af met koud water.
- Maak een gemengde salade van ijsbergsla, tomaat en stukjes komkommer.
- Verdeel enkele stukken sappige tonijn (met aanhangende olie) over de salade.
- Maak de salade af met de boontjes, partjes ei, wat rode uienringen, enkele kappertjes en wat zwarte peper uit de molen.
- Schenk royaal Auwstoof zwarte truffel dressing over de salade.
- Serveren met authentiek brood en een heerlijkglas Italiaanse witte wijn.

Tip:

Vervang de tonijn uit blik voor verse tonijn!

Even a la minute aan beide zijde grillen met wat zout en peper.