

Salát Nicoise

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

Postup

1. Uvařte vejce natvrdo (trvá to osm až deset minut) a po vychladnutí je rozkrájejte na čtvrtky. Mezitím ve velkém hrnci přiveďte k varu osolenou vodu. Pokud použijete čerstvé fazolky, odřízněte stopky a odstraňte vlákna. Fazolky vhod'te do vroucí vody a krátce je povařte doměkka; měly by stačit zhruba čtyři minuty. Pak fazolky sceďte a propláchněte studenou vodou.

2. Ve velké misce promíchejte rajčata, vejce, tuňáka, olivy, petrželku a brambory. Na závěr přisypte fazolky a těsně před podáváním salát přelijte olivovým olejem smíchaným s citronovou šťávou.

Získejte náskok

Den předem uvařte brambory, vejce natvrdo a blanšírujte fazolky.

Zkuste to jinak

Do zálivky z olivového oleje a citronové šťávy přidejte

1 lžíci dijonské hořčice a 1 lžíci domácí majonézy; návod najdete v této příloze na straně 10.

Poznámka

Název proslulého salátu z francouzského Azurového pobřeží se vyslovuje [nykoaz]. Kromě zeleniny v něm musí být natvrdo vařená vejce a konzervovaný tuňák. Nejlíp chutná stylově s bílou francouzskou bagetou.