

Salade Niçoise

Toplam 26 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~254 kcal

Açılış 5/10

Salade niçoise, ton balığı, yumurta ve sebzeleri bir araya getirerek Fransız bistro tarzında canlı bir ana salata kurar.

Malzemeler

- 200 gr Ton balığı
- 3 adet Yumurta
- 2 adet Domates
- 200 gr Yeşil fasulye
- 0.5 su bardağı Zeytin

Yapılışı

1. Yumurtaları 9 dakika haşlayıp soğuk suya alıp sonra ikiye kesin.
2. Yeşil fasulyeyi kaynar suda 3-4 dakika haşlayıp ıfiri b1rak1n.
3. Domatesleri dilimleyin, zeytinleri hazırlayın ve ton balığını parçalara ayırın.
4. Fasulye, domates, ton balığı ve zeytini tabağına düzenli biçimde yerleştirin.
5. Yumurta yarımlarını ekleyip salatayı hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Malzemeleri servis tabağında ayrı şeritler halinde dizmek görünümü güçlendirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin sunun, malzemeleri ayrı dizip hardal sos ekleyin.

Alerjenler

Yumurta

Deniz ürünleri