



Vegetarische salade niçoise

met snijbonen, aardappel en ei



30-40min



2 personen

Salade niçoise kent vele varianten, maar deze vegetarische versie van chef Hannah is absoluut onze favoriet. Je maakt 'm met snijbonen en aardappelen, hardgekookt ei, olijven en geroosterde amandelen. Prik van alles een klein beetje tegelijk op je vork en smullen maar!

Wat je van ons krijgt

- 1 netje vastkokende aardappels
- 200g snijbonen
- 20g verse kruidenmix: dille & platte peterselie
- 2 kropjes babyromanasla
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 2 eieren ³
- 25g amandelschaafsel ¹⁵
- 1 zakje zwarte olijven

Wat je thuis nodig hebt

- mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- keukenrasp

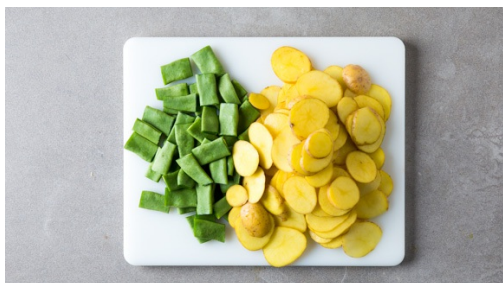
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 566kcal, vet 30.1g, koolhydraten 50.5g, eiwit 20.3g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappelen** in dunne schijfjes. Verwijder de uiteinden van de **snijbonen** en snijd ze in stukjes.



2. Groenten roosteren

Verdeel de **aardappelschijfjes** over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper en bak ze 25-30min in de oven. Voeg de **bonen** toe in de laatste 10-15min.



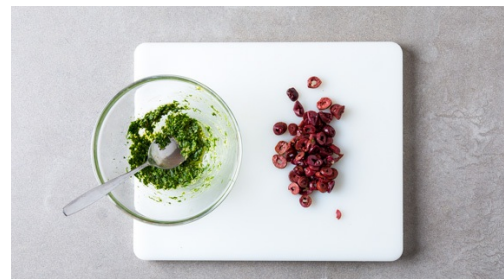
3. Salade voorbereiden

Hak de **peterselie** en **dille incl. steeltjes** fijn. Verwijder de stronk en snijd de **babyromana** in dunne reepjes. Rasp de **kaas** fijn.



4. Eieren koken

Breng genoeg water voor de **eieren** aan de kook in een kleine kookpan. Kook de **eieren** 6-7min voor een zachte dooier, of 9-10min voor een harde dooier. Giet af en laat ze in koud water schrikken.



5. Dressing maken

Voeg het **amandelschaafsel** in de laatste 3-5min toe aan de **aardappelen** en de **bonen** in de oven. Rooster mee tot ze goudbruin zijn. Klop een **dressing** van de **verse kruiden**, 2tl mosterd, 1el olijfolie, 1-2el azijn en een snuf zout en peper. Snijd de **olijven** in ringen.



6. Salade mengen

Meng de **dressing** met de **ovengroenten**, de **salade**, de **geraspte kaas** en de **olijven**. Pel de **eieren**, snijd ze in vieren en serveer ze bovenop de **salade**.