



Vegetarische salade niçoise

met snijbonen, aardappel en ei



30-40min



2 personen

Salade niçoise kent vele varianten, maar deze 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
- 1x snijbonen
- 20g verse kruidenmix: dille & platte peterselie
- 1x 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

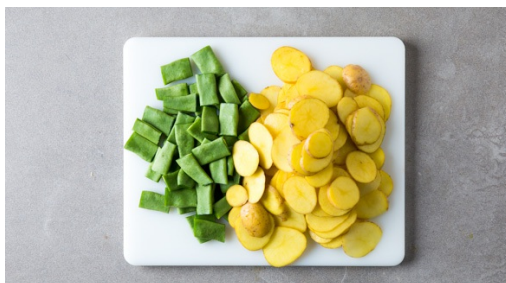
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 591kcal, vet 35.0g, koolhydraten 46.6g, eiwit 19.8g



1. Groenten snijden

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



2. Groenten roosteren

Verdeel de **aardappelschijfjes** gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier. Besprenkel 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.



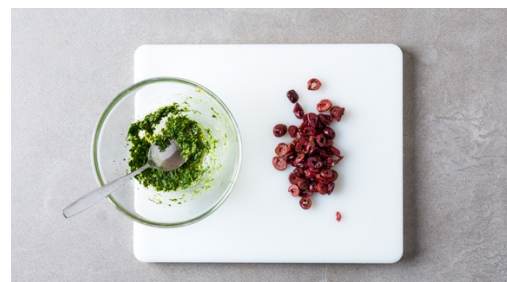
3. Salade voorbereiden

Hak de **peterselie en dille incl. steeltjes** fijn. Snijd de **babyromanasla** in dunne reepjes, verwijder de stonk. Rasp de **kaas** fijn.



4. Eieren koken

Breng in een kleine kookpan genoeg water aan de kook voor de **eieren**. 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 **aardappels** en de **bonen** in de oven. Rooster mee tot ze goudbruin zijn. Klop een **dressing** van de **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**.