

Tonijnsalade met **niçoise** saus



2 mensen

15 min voorbereiding

10 min koken

De ingrediënten

- 2 blikjes van 80g** la belle-iloise Tonijnvlokken met garrigue-smaak
- 1** kleine ui
- 1** ei
- 2** tomaten of een groot runderhart
- 150 g** sperziebonen
- 8** zwarte olijven
- 2 eetlepels** wijnazijn
- 2 eetlepels** olijfolie
- 1 theelepel** mosterd
- Een paar blaadjes sla**
- Een paar basilicumblaadjes**

De fasen

- 1- Kook het hardgekookte ei en de bonen beetgaar
- 2- Maak de sla schoon en leg op de bodem van een slakom
- 3- Leg de afgekoelde bonen, de in plakjes gesneden tomaten en de dingesneden ui erop
- 4- Laat de verkruimelde tonijn met de smaken van de Garrigue uitlekken en bewaar de olie om de dressing te maken: voeg de azijn, mosterd en olijfolie toe, voeg dan een beetje gehakte basilicum toe en verdeel dit over de salade
- 5- Beleg de salade met de tonijnvlokken en het kwart ei en garneer met de olijven en basilicumblaadjes