



## Nizzan salaatti

Aineet: n. 200 g tölkki tonnikalaa öljyssä  
1 rkl oliiviöljyä  
2 rkl valko- tai punaviinietikkaa  
suolaa maun mukaan  
vastajauhettua pippuria maun mukaan  
2 keskikokoista keitettyä kylmää perunaa kuorittuna ja viipaloituna  
2 kovaksi keitettyä munaa  
8 lohkoa vihreää salaattia  
250 g vihreitä papuja perattuna ja kiehauskettuna  
2 tomaattia lohkoina  
250 g hyviä kivettömiä mustia oliiveja  
2-3 rkl tuoreyrttisilppua  
1 rkl kaprista

Valmistus: 1. Valuta tonnikala, ota öljy talteen. Sekoita oliiviöljy joukkoon. Lisää viinietikka ja suolaa ja pippuria maun mukaan. Pilko tonnikalapaloja tarpeen vaatiessa pienemmäksi.

2. Pane perunaviipaleet marinoitumaan öljy-viinietikkakastikkeeseen siksi aikaa kun käsittelet muita aineksia.

3. Ota perunat reikäkauhalla pois kastikkeesta. Sekoita salaatinlehdille puolet kastikkeesta. Järjestele perunat, tonnikala, kananmunat, pavut, tomaatit ja oliivit salaatinlehtien päälle ja kaada loput kastikkeesta päälle. Ripottele salaatin päälle tuoreyrttisilppua ja kaprista.