

La table



## Salade Nicoise



### Ingredients

6 tomates mûres, 1 salade verte, 1 poivron vert, 6 anchois, 1 boîte de thon au naturel  
quelques branches de basilic, 1 céleri, 12 radis, olives noires, 3 oeufs  
une gousse d'ail, sel, poivre, huile d'olive vierge extra, un citron

Cuire les œufs, les plonger dans l'eau froide, les écaler et les couper en quartiers. Rincer les filets d'anchois et émietter le thon.

Couper tous les légumes et les disposer harmonieusement sur votre assiette.

Décorer avec, les œufs durs coupés en quartiers, les filets d'anchois et le thon émietté et les olives noires.

Ciseler les feuilles de basilic et en parsemer le dessus de la salade.

Assaisonner de sel, de poivre et d'huile d'olive.

Retrouvez des conseils et toutes les recettes sur [www.latable.no](http://www.latable.no)

La table



## Salade nicoise



### Ingredienser :

6 tomater, en grønn salat, en grønn paprika, 6 ansjos, tunfisk en boks, basilikum, en selleri, 12 reddiker , sorte oliven, 3 egg, et fedd hvitløk, salt, pepper, extra virgin olivenolje, sitron

Koke egg, dyppe dem i kaldt vann, skrelle dem og skjær dem i kvartalene.

Skyll ansjosfiletene og tunfisk.

Kutt alle grønnsakene og legg dem på tallerkenen din.

Pynt med hardkokte egg delt i fire, ansjosfiletene, tunfisk og sorte oliven.

Hakk basilikum og dryss over salaten. Krydre med salt, pepper og olivenolje.

Finn alle oppskrifter på [www.latable.no](http://www.latable.no)