

Salade met aardappel, haricots verts en tomaat

Vegetarische maaltijdsalade voor 2 personen. Lekker met een stukje brood en een glaasje witte wijn.

Menugang: Salades
Type gerecht: Vegetarisch
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 10 minuten

Vegetarische maaltijdsalade voor 2 personen. Lekker met een stukje brood en een glaasje witte wijn.

Bereidwijze

1. Kook de aardappels tot ze gaar zijn. Blancheer intussen de haricots verts.
2. Snij de tomaten in vieren.
3. Kook de eieren 6 minuten.
4. Doe de olijfolie, azijn, mosterd en peper en zout naar smaak bij elkaar in een maatbeker. Meng dit geheel met de staafmixer tot een gladde dressing.
5. Snij de nog warme aardappels in vieren, doe ze in een kom, samen met de tomaat, haricots verts, olijven en uienringen. Roer de dressing erdoor.
6. Leg de salade op de borden. Snij de eieren in vieren en verdeel deze over de borden. Bestrooi met peper en zout naar smaak en garneer de salade met basilicum blaadjes.
7. Je kunt ook de kweepeerazijn of ciderazijn gebruiken, maar voeg dan nog een beetje honing toe aan de dressing.

Ingredienten

- 4 aardappels met dunne schil
- 1 verpakking kleine roma tomaten
- 150 gram haricots verts
- half potje Taggiasche olijven
- 1 grote ui in ringen gesneden
- een handvol basilicum blaadjes
- 2 eieren
- vers gemalen peper en zout

Voor de dressing:

- 50 ml milde olijfolie (bijv. Calabrië of Sicilië)
- 20 ml tomaatazijn
- halve eetlepel zachte mosterd
- peper en zout

accessoires

- geen