



SALLAD

Salade Nicoise

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**

Underbar, matig fransk klassiker från Nice - Salade Nicoise - här med färsk tonfisk. Gärna till ett glas svalt rosévin från Provence.



Jag och många med mig tycker att den här salladen är godast när man gör den på hela bitar av tonfisk i olja, helst från glasburk. Fram till 1995 gjordes den mig veterligen aldrig på annat sätt. Men här har jag varit snäll och gjort den på modernt vis ? som min fru Inese vill ha den ? med färsk tonfisk som jag halstrat lätt.

INGREDIENSER



500 g färsk tonfisk
4 stycken ägg
1 stycken silverlök
1 stycken röd paprika
2 stycken potatisar
olivolja
flingsalt
150 g salladsblad
2 dl svarta oliver

Kryddblandning

0.5 msk sumac
1 krm chilipeppar
2 krm citronpeppar
0.5 tsk havssalt
1 knivsudd råsocker

Dressing

3 msk olivolja
1 msk vitvinsvinäger
6 tesked mosade sardeller

Parmesankräm

1.5 dl majonnäs
1 stycken pressad vitlöksklyfta
1 krm gurkmeja
0.5 dl fint riven parmesan

GÖR SÅ HÄR

1

Lägg äggen i en kastrull med kallt vatten. Koka upp och koka äggen i 6 minuter så att de blir nästan hårdkokta. Spola av dem i kallt vatten. Skala och skär dem i klyftor. Skala och strimla silverlöken. Strimla paprikan. Skrubba potatisen och skär den i ½ cm tunna skivor. Pensla skivorna lätt med olja, strö över lite flingsalt och grilla dem mjuka i en grillpanna i 2-3 minuter på varje sida. Blanda samman dressingen och rör ihop parmesankrämen.

2

Skär tonfiskens i skivor. Blanda sumac, chilipeppar, citronpeppar, havssalt och råsocker. Vänd tonfiskens i kryddblandningen och rosta den sedan snabbt i torr grillpanna. Fördela salladsbladen på tallrikar, lägg på tonfisk, potatis, ägg, silverlök, paprika och oliver. Droppa över dressingen och servera parmesankrämen i en skål vid sidan om.