

# Vive la France! FOODBOX



## Ingrediënten FOODBOX

- Baguette
- Brie de meaux (150 g)
- Bleu d'auvergne (150 g)
- Cornichons, kleine Franse augurkjes (100 g)
- Cake aux olives (200 g)
- Franse wijn
- Salade Niçoise
  - Verse tonijn (350 g)
  - Scharreleieren (6 stuks, 4 nodig voor recept)
  - Haricot verts (250 g)
  - Tomaat ancienne coeur de boeuf (2 | ca. 500 g)
  - Rode uien (2 | ca. 300 g)
  - Ansjovisfilet
  - Groene olijven (ca. 25)
  - Romaine slakrop
  - Franse vinaigrette (150 ml)
- Madeleines schelpvormige Franse cakejes (4 stukjes)

**#SUPPORTYOURLOCALSNL**

## Vive la France! FOODBOX



### Salade Niçoise

*Salade Niçoise is een typische Franse maaltijdsalade met tonijn, haricot verts, tomaten en eieren.*

Laat de tonijn in een half uur op kamertemperatuur komen.

Breng een grote pan water met zout aan de kook. Snijd de steelaanzet van de haricot verts af, laat aan de andere kant het puntje zitten. Kook ze in 5 minuten net aan gaar op hoog vuur, zonder deksel en giet af.

Breng een steelpan met water en eieren aan de kook. Zet de wekker zodra het water kookt op 4 minuten en kook de eieren zacht. Spoel ze af onder de koude kraan.

Snijd de kern van de kropsla eraf en was de bladeren.

Snijd de tomaten in partjes. Pel de rode ui en snijd deze in halve ringen.

Pel de eieren en snijd deze ook in partjes.

Verdeel de sla over de borden. Doe daar vervolgens de tomaat, de haricot verts, de rode ui en de ansjovis op.

Smeer de tonijnfilets in met olijfolie en breng ze op smaak met peper en zout.

Grill de tonijn in een hete grillpan. Grill totdat je grillstrepen ziet en de filets nog rauw/roze is aan de binnenzijde. Snijd de gegrilde tonijn in dunne plakjes.

Leg de tonijn, het ei, de olijven op de salade en verdeel de dressing erover.

***Bon appétit!***

**#SUPPORTYOURLOCALSNL**