Nicoise Salat



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Knoblauchpüree 1000g



Bresc Marinierte Paprikastücke 1000g



Bresc Marinierte Tomaten 1000g

Zutaten

4

Für den Salat

- 1 holländischer Kopfsalat
- 1 rote Zwiebel
- 2 Eier
- 100 g Pariser Kartoffeln
- 150 g Haricot verts
- Olivenöl zum Anschwitzen
- 2 Scheiben frischer Thunfisch
- 1 Teelöffel Thymian
- 1 kleines Glas (60 g) Sardellenfilets von guter Qualität
- 2 EL Bresc Peperoni marinati (Marinierte Pfefferschoten)
- 2 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 1/2 Gurke
- 1 Dose Thunfisch in Öl

Für das Dressing

- 0,3 dl Weißweinessig
- 0,2 l Zitronensaft
- 1 dl Olivenöl
- Pfeffer und Salz nach Geschmack
- 1 EL Bresc Knoflookpuree (Knoblauchpüree)
- 1 EL Dijon Senf

Zubereitung

Den Salat waschen und in grobe Stucke reißen. Rote Zwiebel in Ringe schneiden. Gurke schälen und in Würfel schneiden.
Die Eier kochen, schälen und vierteln. Die Pariser-Kartoffeln blanchieren und halbieren. Haricots verts blanchieren und in Längsrichtung halbieren. Für das Dressing den Senf mit Knoblauch, Essig, Zitronensaft mischen und das Öl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thunfisch mit dem Thymian marinieren und ein Gitter auf einer Seite des Thunfisches grillen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat, die Bohnen und die Kartoffeln mit genügend Dressing zubereiten.
Tiefe Teller mit dem Salat und dem anderen Gemüse, Sardellen und Thunfischkonserven füllen und mit den Tomaten- und Paprikastückchen garnieren. Die gegrillten Thunfischscheiben darauf legen. Die Zwiebelringe und das gekochte Ei über den Salat legen und mit etwas Dressing beträufeln.
Serviertipp: Mit geröstetem Sauerteigbrot servieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000