

סלט ניסואז'



חומרים:

3 ביצים
4 תפוחי אדמה בינוניים (500 גרם)
כוס שעועית ירוקה (150 גרם)
1 בצל סגול קטן
1 קופסא טונה
אפשר להוסיף גם:
6 עגבניות שרי
חופן זיתים
חצי כוס תירס

לרוטב:

6 כפפות שמן זית
3 כפפות מיץ לימון
2 כפפות חומץ
כף חרדל
2 שיני שום כתושות
מלח
פלפל שחור

הכנה:

מבשלים את תפוחי האדמה, ואת הביצים.
מרתחים סיר עם מים ומלח. כשהמים רותחים, מכניסים את השעועית הירוקה, וממשיכים לבשל עד שהמים רותחים שוב, מסננים ושוטפים במים קרים כדי לעצור את הבישול, ושהשעועית תישאר ירוקה ויפה.
חותכים את תפוחי האדמה והביצים לקוביות גסות, את הבצל לרצועות, ואת השרי לחצאים. את הטונה מסננים ומפוררים, ומערבבים את הכל בקערה אחת. בזהירות שלא יהיה "קוץ".
מערבבים בכלי את חומרי הרוטב, שופכים על הסלט ומערבבים.
אפשר להכין מראש וגם לערבב עם הרוטב, אך לא להוסיף את העגבניות.
נשמר בקרור מספר ימים.

הכנה:

אפשר להגיש את הניסואז כשהכל מעורבב יחד, או להניח כל סוג בנפרד אחד ליד השני, ולשפוך על הכל את הרוטב.