

Σαλάτα Nicoise με τόνο στη σχάρα



Του Δημήτρη Σκαρμούτσου*

Αναμιγνύετε όλα τα υλικά μαζί σε μια σαλατιέρα.

Ετοιμάζετε το ντρέσινγκ: Βάζετε όλα τα υλικά στο μπλέντερ και τα αναμιγνύετε μέχρι να γίνουν ένα ομοιογενές μίγμα. Το περιχύνετε πάνω από τη σαλάτα και σερβίρετε με το φιλέτο του τόνου, ψημένο στη σχάρα.

Υλικά 150 γρ. φρέσκος τόνος, ψημένος στη σχάρα

Για τη σαλάτα 200 γρ. μίγμα λαχανικών για σαλάτα 100 γρ. αμπελοφάσουλα 1 αβγό βραστό 100 γρ. πατάτα ψητή, σπαστή 100 γρ. ντομάτα 50 γρ. ελιές 1 κουταλιά κάπαρη

Για το ντρέσινγκ ½ φλιτζάνι λεμόνι ¾ φλιτζανιού ελαιόλαδο 1 κουταλιά φρέσκο βασιλικό 1 κουταλιά φρέσκο θυμάρι 1 κουταλιά μουστάρδα Ντιζόν

* Ο σεφ Δημήτρης Σκαρμούτσος, που υπογράφει το μενού του all day café restaurant Mediterraneo, στη Λεμεσό.

Πηγή: like.philenews.com