

Salade Niçoise



Hoofdgerecht

Salade

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: 15 min.

Seizoen: Zomer



Ingrediënten

- botersla of romanasla of little gem naar behoefte
- 4 tomaten, niet te rijp
- halve komkommer
- 1 paprika, rood of geel
- 1 ui
- 200 gram gekookte sperzieboontjes
- 1 grote gekookte aardappel, in blokjes
- 2 hardgekookte eieren
- 1 blikje tonijn in olie
- 8 ansjovisfilets
- handjevol zwarte olijven (of beter nog, paarse olives de Nice)

- blaadjes verse basilicum
- handje uitgelekte kappertjes
- 8 eetlepels olijfolie + 2 eetlepels azijn
- 1 teen knoflook, gehakt

Bereidingswijze

1. Snijd de sla, tomaten, komkommer en paprika in grove stukken en de ui in dunne plakken. Dresseer alle groenten in de kom en garneer met de overlangs in vieren gesneden eieren, de uitgelekte tonijn en ansjovis, de olijven en de basilicum. Wie wil voegt er nog een handje uitgelekte kappertjes aan toe.
2. Klop van de olie, azijn, een snuf zout en de knoflook een vinaigrette en giet hem over de salade. Eet met stokbrood.

Tenslotte

Salade + Provence betekent voor mij maar één ding: Salade Niçoise. Daar bestaan allerlei varianten op, met en zonder aardappel, sperziebonen, tuinbonen. Hierboven is de klassieke versie. Good old Escoffier, topchef van een eeuw geleden en afkomstig uit een dorp achter Nice, gaf er al twee versies van. In zijn serieuze Guide Culinaire nam hij sperzieboontjes, aardappel, tomaat, kappertjes, olijven en ansjovisfilets, in Ma Cuisine alleen tomaat, ansjovis en tonijn. Die tweede opvatting is wel heel erg karig, vind ik. Nee, dan Imko Binnerts, Nêerlandse vischef nummer één. Die bereidde in de jaren negentig een Niçoise met verse tonijn en gepocheerd ei, een opvatting die schokgolven verspreidde in het etende wereldje. De Niçoise was in die tijd verworpen tot een gezellige terrashap, een zoiet sla, tomaat, en komkommer die blikolijven, blikboontjes, bliktonijn, blikansjovis en ei torste. Een beetje kok schepte daar nog maïs uit blik bij. Het is een van de mooiste salades ter wereld, en tegelijkertijd is het een van de vaakst verneukte. Eigenlijk zijn maar een paar ingrediënten essentieel in deze Salade Niçoise. Dat zijn zwarte/paarse olijven en dat zijn tomaten. Dat is een vleugje knoflook. En dat is ansjovis. „En sla dan?“, zul je zeggen. Zelfs sla is niet per se nodig. En toch vind ik sla wel lekker erin. Het liefst cossla (ook wel Romaine genoemd), met z'n knapperige, donkergroene bladeren. En anders little gem. Maar nogmaals, de regels voor Niçoise zijn flexibel. zolang de pesto en feta maar in de koelkast blijven. **Salade niçoise à la Marius** is een versie van restaurant Marius uit Amsterdam en wordt geserveerd als voorgerecht. Snij de steelaanzet van 150 g sperzieboontjes of haricots verts weg, maar laat verder heel. Kook ze beetgaar in ruim gezouten water in 6 à 8 minuten en doe ze in een bak koud water. Daar kleuren ze mooi groen door. Koop 2 eetlepels paarse olijven met pit, en haal de pit eruit. Kook 4 eieren tussen zacht en hard in, laat ze schrikken en pel ze. Bak 200 gr verse tonijnsteak in een hete pan in een drup olie aan beide kanten kort. Bestrooi met zout en peper en snij aan dunne plakken. Verdeel 2 koude gare aardappels, in blokjes, 4 artisjokhartes (blik), uitgelekt, in tweeën, 4 of 8 ansjovisfilets, de olijven, de eieren en de plakjes tonijn over 4 bordjes. Klop een vinaigrette van 8 el olie, 3 el azijn, 1 el mosterd en 1 geperste knoflook met wat zout en een eetlepel of 2 water. Sprenkel erover.