

## Grøn Nicoise-salat

### 4 personer

En klassiker, men her er tunen erstattet af kartoffel - og salaten smager stadig fremragende

### Salat:

400 g grønne bønner  
4æg  
8-10 små kogte kartofler  
8-10 daddeltomater  
4 spsk ristede mandler  
6 spsk udstenede oliven, fx taggiasche eller nicoise  
1 håndfuld bredbladet persille  
1 håndfuld friske estragonblade

### Vinaigrette med cremfraiche:

1/2 fed hvidløg  
1 skalotteløg  
3 spsk cremefraiche 38 %  
1 1/2 spsk dijonsennep  
1 dl olivenolie  
1/4 dl hvidvinseddike  
3 spsk finthakket frisk estragon  
Havsalt og friskkværnet peber

### Salat:

Nip bønnerne og kog dem i 2 liter letsaltet vand i ca. 6-8 minutter, til de lige præcis er møre og uden for meget bid. Tag bønnerne op med en hulske og lad dem køle af på et fad.

Sæt æggene over i kogende vand og lad dem koge i 9 minutter. Køl dem derefter af i koldt vand, pil dem og skær dem i kvarter. Skær de kogte kartofler i kvarter. Halver tomaterne på langs og hak de ris- tede mandler groft. Bland nu de lune bønner, kartof- ler, oliven, tomater og persille- blade sammen med halvdelen af vinaigretten.

### Vinaigrette med cremfraiche:

Riv hvidløget fint på et rivejern og hak skalotteløget fint. Rør cremefraiche og dijonsennep sammen i en skål, og tilsæt olien lidt ad gangen, indtil dressingemulgerer. Rør derefter resten af ingredienserne i og smag til med salt og peber.

### Servering

Bred salaten ud på et fad eller fordel den på tallerkener. Kom æg, kartofler og tomater ovenpå, drys med ristede mandler og friske estragonblade. Dryp til sidst resten af vinaigretten over, eller server den ved siden af.

