**Salade niçoise met verse tonijn en ansjovis**

verse tonijn
[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)
verse ansjovis op olie
tomaten
lente-uitjes
radijs
bleekselder

basilicum
veelkleurige snoeppaprika's
eieren
zwarte olijven
gemengde salade
zout
olijfolie
rode balsamico
Dijon mosterd

**De voorbereiding**. Schil de snoeppaprika’s en snijd ze in brunoise. Ontvel de tomaten, haal ze leeg en snijd het vruchtvlees in reepjes. Snijd de gekuiste radijsjes in dunne schijfjes. Kuis en snijd de lente-uitjes op ringetjes. Snijd een tweetal teentjes knoflook in dunne schijfjes. Was en schil een tweetal selderijstengels en snijd ze in dunne schijfjes. Haal de blaadjes van een handvol verse basilicum en bewaar een paar kroontjes. Ontpit de zwarte olijven. Was de gemengde salade.

Kook en pel een paar eieren hard. Snijd ze in vier stukken. Laat de ansjovis uitlekken. Pocheer de verse tonijnmoten in groentebouillon. Verdeel in stukken. Maak een vinaigrette van gelijke hoeveelheden mosterd, rode balsamico-azijn en olijfolie. Stoof de brunoise van paprika’s, selder, het wit van de lente-uitjes en het knoflook kort in een droge antikleefpan op laag vuur. Laat volledig afkoelen.

**De opbouw**. Neem gekoelde borden. Vul ze naar eigen inzicht en inspiratie met een bodem gemengde sla. Dresseer verder met de radijsjes, tomatenreepjes, gesnipperde basilicum, mengeling van selder, paprika’s, knoflook en wit van lente-ui. Schik de eieren op de borden.

Leg in het midden van het bord een stapeltje tonijn met daarrond een paar ansjovisfilets. Werk af met het gesnipperde groen van de lente-uitjes en een mooi kroontje basilicum. Serveer met een karafje vinaigrette en een zoutvatje.