

Oppskrift

## Salade Niçoise med kylling



Salade niçoise er en salat av tomater, tunfisk, hardkokte egg, Niçoise-oliven og ansjos, servert med en vinaigrette. I vår salat har vi brukt kylling i stedet for tunfisk, som er den klassiske.

## Kylling

Gi kyllingen en deilig stekeskorpe ved å steke dem raskt i en middels varm panne med smør, timian og klemte hvitløksfedd.

2

## Salat

Del poteter og tomater i to, samt reddiker og rødløk i tynne skiver. Ha i en stor bolle. Kok asparges knapt møre og avkjøl raskt i iskaldt vann. Tørk av og ha i bollen. Vend inn salatmiks og oliven. Del kyllingbrystene i skiver og legg i salaten. Del egg og legg på toppen.

3

## Sennepsvinaigrette

Ha sennep, eggeplomme, eddik, salt og pepper i en bolle og pisk godt sammen. Hell olje i en tynn stråle mens du pisker så godt du kan. Drypp over vinaigretten og dryss over finhakket gressløk.

## Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Sousvide 5x750g Fr Enh



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



## Ingredienser

### Kylling

Prior Kyllingfilet sousvidekokt 4 stk

Meierismør 2 ss

Timiankvaster

Hvitløksfedd, hele 2 stk

### Salat

Små, kokte poteter 500 g

Små tomater 150 g

Reddikmiks 1 bunt

Rødløk 1 stk

Asparges 150 g

Salatmiks 75 g

Kylling

Salat

Sennepsvinaigrette

Til servering

Svarte oliven, gjerne kalamata 50 g

Sennepsvinaigrette

Dijonsennep 2 ss

Eggeplomme 1 stk

Eplesidereddik 2 ss

Persille, finhakket 2 ss

Flaksalt 1 ts

Nykvernet pepper 0,5 ts

Olivenolje 1 dl

Til servering

Gressløk

Kokt egg