



Nicas salāti (Niçoise)

Pietiekami viegli karstai dienai, bet pietiekami sātīgi, lai aizstātu vakariņas.

Nepieciešams

680 g zaļo pupiņu
680 g mazo sarkano kartupeļu
2 ēdamkarotes baltvīna etiķa
80 ml auksta ūdens
2 ēdamkarotes smalki sakapātu šalotes sīpolu
3 ēdamkarotes olīveļļas
1/2 tējkarote sāls
1/2 tējkarote svaigi maltu melno piparu
1 ēdamkarote Dižonas sinepju
1 galviņa Bostonas salātu (apmēram 570 g), lapas saplēstas gabaliņos
6 vārītas olas, nomizotas un sagrieztas ceturtdaļās
1 glāze uz pusēm pārgrieztu ķiršu tomātu
1 bundža (225 g) tuncis (vēlams eļļā), notecināts
1 kārbīņa (56 g) anšovu filejas, notecinātas
2 ēdamkarotes kaperu, notecināti
1/2 glāze bezkaulu un sasmalcinātu melno olīvu, piemēram, Nicoise vai Kalamata
1 ēdamkarote smalki sakapātu pētersīļu

Mērcei

1 tējkarote Dižonas sinepju
1 ēdamkarote baltvīna etiķa
1 ēdamkarote citrona sulas
1 ēdamkarote citrona miziņas
2 ēdamkarotes smalki sakapātu šalotes sīpolu
5 ēdamkarotes olīveļļas
1/4 tējkarote sāls
1/4 tējkarote melno piparu

Pagatavošana

1. Uzkarsēt vidēju katlu ar sāļtu ūdeni līdz vārīšanās temperatūrai. Pievienot zaļās pupiņas un vārīt, līdz pupiņas ir tikko mīkstas, apmēram 3 minūtes. Uzreiz izņemt pupiņas no katla un pārlikt tās bļodā ar ūdeni un ledu. Kad pupiņas ir atdzisušas, pārvietot tās uz bļodu, nosusināt un likt ledusskapī.
2. Kartupeļus likt tvaicēšanas katlā, kurā ir aptuveni 5 cm ūdens, un uzvārīt. Samazināt karstumu līdz vidējam, cieši pārklāt ar vāku un tvaicēt 10 līdz 15 minūtes, vai līdz kartupeļi ir pilnībā izvārījušies. Kad kartupeļi ir tikko pietiekami atdzisuši, lai tos varētu apstrādāt, nomizot tos (ja vēlaties) un sagriezt ceturtdaļās vai šķēlēs, tad likt bļodā.
3. Tikmēr citā bļodā sakult kopā etiķi, ūdeni, šalotes sīpolus, olīveļļu, sāli un piparus. Pārliet šo maisījumu pāri siltajiem kartupeļiem, uzmanīgi apmaisot kartupeļus, lai tos nesaspiestu.
4. Pagatavo mērci: Sakul Dižonas sinepes, etiķi, citrona sulu, citrona miziņu, šalotes sīpolus un olīveļļu bļodā, līdz masa ir emulgēta. Piebērt sāli un piparus pēc garšas.
5. Sajaukt salātu lapas ar 2 ēdamkarotēm mērces un izkārtot tās lielā šķīvī. Salikt kartupeļus pār salātiem, novietot olas blakus un visam pāri pārliet 1 ēdamkaroti mērces. Sajaukt zaļās pupiņas un tomātus ar 1 ēdamkaroti mērces un sakārtot uz salātiem. Pievienot tunci, anšovus, kaperus, olīvas un pētersīļus.