



# Pastasalade Niçois

## NODIG

- 1 kom
- 20 minuten

- 300 g pasta (fusili of een andere korte pasta naar keuze)
- 250 g sperziebonen
- 2 gekookte eieren, in plakjes of parten
- 1 rode (punt)paprika, in blokjes
- ½ komkommer, in blokjes
- 1 rode ui, in dunne ringen
- ± 10 (kalamata) olijven, in ringen
- 1 el kappertjes
- 1 blikje ansjovis, fijngehakt
- 1 blikje tonijn op olijfolie
- balsamicoazijn
- peper en zout, naar smaak

## DOEN:

1. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af, spoel na met koud water en laat goed uitlekken.
2. Kook de sperziebonen in ca. 10 minuten beetgaar. Giet af en spoel kort af met koud water om het garingsproces te stoppen.
3. Doe de afgekoelde pasta in een grote kom. Voeg de sperziebonen, rode ui, olijven, kappertjes, ansjovis, tonijn (met de olie), komkommer, paprika en eieren toe.
4. Meng alles voorzichtig door elkaar. Breng op smaak met peper en zout. Besprenkel vlak voor het serveren met balsamicoazijn.



zomers  
genieten

[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)