

БЫТЬ НА ЛАЗУРНОМ БЕРЕГУ И НЕ ПОПРОБОВАТЬ МЕСТНЫЙ «НИСУАЗ»? ИСКЛЮЧЕНО! ЭТОТ САЛАТ УЖЕ НАСТОЛЬКО ЗНАМИТ, ЧТО ПРОПИСАЛСЯ В МЕНЮ РЕСТОРАНОВ ВО ВСЕМ МИРЕ. НО ТОЛЬКО ВО ФРАНЦИИ ОН АУТЕНТИЧНЫЙ И САМЫЙ ВКУСНЫЙ! СВОИМ РЕЦЕПТОМ С «К&3» ПОДЕЛИЛАСЬ ШЕФ-ПОВАР ФЕШЕНЕБЕЛЬНОГО КУРОРТА В ПРОВАНСЕ.



**HELEN BATE,**  
шеф-повар виллы La Bergerie, Terre Blanche,  
[www.bergerieterreblanche.com/ru](http://www.bergerieterreblanche.com/ru)

### Советы от шеф-повара

➔ Существует много разных вариаций приготовления «Нисуаза». При желании замените томаты черри обычными помидорами. Куриные яйца – перепелиными. Из маслин – особенно хорошо подчеркивают вкус вяленые каламата. Вместо консервированного тунца добавьте свежую рыбу. Только слегка замаринуйте ее и обжарьте – получится очень празднично. В соус добавьте измельченную петрушку или базилик для пикантности. Фантазируйте и в зависимости от настроения создавайте свой «Нисуаз»!

➔ Я обычно выкладываю основные ингредиенты на круглую тарелку и отдельно подаю в стаканчиках нарезанный кольцами красный репчатый лук, анчоусы, перепелиные яйца, оливки, каперсы и соус. И каждый гость добавляет себе в салат то, чего он хочет побольше, и заправляет соусом по своему вкусу.



## САЛАТ «НИСУАЗ» (NICOISE) // 4 порции

- 4 отварные очищенные картофелины
  - 1 ст. л. оливкового масла
  - 200 г отварной зеленой стручковой фасоли
  - 300 г консервированного тунца в собственном соку
  - 200 г свежих салатных листьев латук
  - 150 г томатов черри
  - 20 маслин без косточек
  - 2 ст. л. каперсов
  - 3 сваренных вкрутую яйца
  - 8 анчоусов
- Для соуса:**
- 1 средний зубчик чеснока
  - 1 ч. л. дижонской горчицы
  - 2 ст. л. белого винного уксуса
  - 1 ч. л. лимонного сока
  - 125 мл оливкового масла
  - соль и молотый белый перец по вкусу

*Сначала приготовьте соус. Венчиком взбейте все жидкие ингредиенты и выдавите в них чеснок. Хорошо перемешайте. Посолите-поперчите по вкусу. Перелейте в соусник и оставьте.*

*Вывойте и обсушите листья салата латука. Нарежьте картофель крупными кружочками. Яйца – на четвертинки, а томаты черри пополам. Мясо тунца разделите вилкой на кусочки. Возьмите блюдо и выложите на него рядами ингредиенты. Сначала листья салата, потом помидоры, стручковую фасоль, тунца, картофель и яйца. Сверху добавьте оливки, каперсы и анчоусы. Сбрызните оливковым маслом. Подавайте с соусом.*