



Σαλάτα νισουάζ με “τονοσαλάτα” μαυρομάτικων

Μερίδες: 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20-25 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 30-35 λεπτά

Φυλάσσουμε τη σαλάτα καλυμμένη στο ψυγείο για 1-2 μέρες, χωρίς το dressing.

Υλικά για την “τονοσαλάτα” μαυρομάτικων:

100 γρ. μαυρομάτικα φασόλια (ζυγισμένα ωμά)
½ μικρό λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 φρέσκο κρεμμυδάκι, σε λεπτές ροδέλες
1 κ.σ. κάπαρη, ψιλοκομμένη
2 κ.σ. νερό από το βαζάκι της κάπαρης
ελαιόλαδο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το dressing:

150 ml ελαιόλαδο
1 σκελίδα σκόρδο
2 κ.σ. ξύδι
1 κ.σ. μουστάρδα
1 κ.γλ. ξερό θυμάρι
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τη σαλάτα:

3-4 φύλλα μαρούλι, χοντροκομμένα
2 μεσαίες πατάτες, βρασμένες
200 γρ. αμπελοφάσουλα, καθαρισμένα & βρασμένα
1 μεσαία ντομάτα, κομμένες σε μεσαία κομμάτια
100 γρ. ελιές
100 γρ. καπνιστό τόφου σε κύβους (προαιρετικά)

Εκτέλεση:

- 1) Βάζουμε σε ένα κατσαρολάκι νερό και τα μαυρομάτικα φασόλια και αφήνουμε να βράσουν για 30-35 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν κατά βούληση, αλατίζοντας τα 5 τελευταία λεπτά του βρασμού. .



- 2) Σουρώνουμε τα μαυρομάτικα και τα μεταφέρουμε σε μπολ. Προσθέτουμε το φρέσκο και το ξερό κρεμμύδι, την κάπαρη, το νερό της κάπαρης, 2-3 κ.σ. το ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε. Μεταφέρουμε την μισή ποσότητα σε επεξεργαστή τροφίμων και πολτοποιούμε ελαφρώς, χωρίς να γίνουν κρέμα. Ρίχνουμε τα λιωμένα μαυρομάτικα στο μπολ και ανακατεύουμε, να ομογενοποιηθούν.
- 3) Ρίχνουμε σε έναν επεξεργαστή τροφίμων τα υλικά του dressing, αλατοπιπερώνουμε και πολτοποιούμε καλά.
- 4) Βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ, το μαρούλι, τις πατάτες, τις ντομάτες, τα αμπελοφάσουλα, τις ελιές, τα μαυρομάτικα και το τόφου, περιχύνουμε με το dressing και σερβίρουμε.