**Классический рецепт салата «Нисуаз» с тунцом**

**Ингредиенты**

Тунец замороженный — 350 г

Картофель — 3 шт.

Яйца — 2 шт.

Листья салата — 1 пучок

Помидоры — 2 шт. среднего размера

Чеснок — 1 зубчик

Базилик — 2–3 листика

Мёд — 20 г

Оливковое масло — 20 г

Бальзамический уксус — 10 мл

Оливки, маслины – для подачи

**Пошаговое приготовление**

**Шаг 1**

Приготовить соус: мелко нарезать листики базилика и чеснок, положить в миску, добавить бальзамический уксус, оливковое масло, мёд. Всё перемешать и дать настояться.

**Шаг 2**

Яйца отварить вкрутую или всмятку.

**Шаг 3**

Картофель положить в воду, посолить и варить до готовности 15–20 минут. Затем слить воду, почистить и нарезать дольками среднего размера.

**Шаг 4**

Помидоры нарезать дольками.

**Шаг 5**

Рыбу жарить крупными кусками, как мясной стейк. Для этого в сковороду влить немного растительного масла, прогреть и обжарить филе тунца по 2–3 минуты с каждой стороны.

**Шаг 6**

Готовую рыбу переложить на тарелку, остудить, затем острым ножом нарезать пластинками одинаковой толщины.

**Шаг 7**

В глубокую тарелку положить листья салата. На листья выложить дольки картофеля и помидоров, яйцо, разрезанное пополам, и кусочки тунца.

**Шаг 8**

Заправить всё соусом и подать к столу, украсив маслинами или оливками.

Приятного аппетита!