**saileadan eaconamas dachaigh**

Salad Niçoise

**Stuthan**

 2 phana bheag

 bobhla mòr

 sgian còcaire

 sgian lusan

 bòrd-gearraidh uaine

 forca

 bobhla airson a

 thogail

1 ugh

1 tomàto

1 uinnean earraich

2 bhuntàta ùr

1/8 leiteas iceberg

1/4 piobar uaine

50g tiùna

10g fiolaitean ainseobhaidh (ma thogras tu)

2 dhearc-ola dhubh (ma thogras tu)

15ml sgeadachadh Frangach

**Uidheaman**

**Dè dh’fheumas mi?**

**Dè nì mi?**

**1.** Glan am buntàta agus cuir ann am pana le uisge. Cuir ceann air a’ phana

agus goil gus am bi e bog. Sìolaidh agus tiormaich am buntàta. Geàrr ann

an ceathramhan.

**2.** Bruich an t-ugh ann am pana le uisge gus am bi e cruaidh. Goil e airson 8-10

mionaidean agus, an uair sin, cuir ann an uisge fuar e gus nach tig cearcall dubh

timcheall a’ bhuidheagain.

**3.** Thoir dheth am plaosg agus geàrr na cheathramhan.

**4.** Nigh, tiormaich agus reub an leiteas. Cuir ann am bobhla mòr.

**5.** Nigh agus slisnich an t-uinnean-earraich.

**6.** Nigh agus slisnich am piobar.

**7.** Nigh na tomàtothan agus geàrr ann an ceathramhan.

**8.** Measgaich na stuthan gu lèir ann am bobhla.

**9.**  Bris an tiùna às a chèile gu faiceallach le forca. Cuir air uachdar an t-sailead e.

**10.** Cuir na h-ainseobhaidhean agus na dearcan-ola còmhla ris ma thagh thu iad sin.

**11.** Dòirt sgeadachadh vinaigrette Frangach air an t-sailead.

**12.** Tog e.