

No-Cook Tuna Niçoise

Lunch Salad

with Egg and Olives

10 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Measuring spoons

Ingredients

	1 Person
Canned Tuna	80 g
Hard Boiled Egg	1
Baby Tomatoes	113 g
Spring Mix	56 g
Mixed Olives	30 g
Red Wine Vinegar	1 tbsp
Oil*	
Salt and Pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to our meal kit labels for the most current allergen information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep

Halve **tomatoes**. Drain, then cut or tear **olives** in half. Drain **tuna**. Quarter **egg**.



2 Finish and serve

Arrange **spring mix** in a bowl. Top with **tuna**, **tomatoes**, **eggs** and **olives**. Drizzle $\frac{1}{2}$ **tbsp oil** and as much **vinegar** as desired over top, then season with **salt** and **pepper**.

Salade niçoise du midi sans cuisson au thon

avec œuf et olives

10 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 personnes
Thon en conserve	80 g
Œuf cuit dur	1
Petites tomates	113 g
Mélange printanier	56 g
Olives mélangées	30 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer

Couper les **tomates** en deux. Égoutter, puis couper ou déchirer les **olives** en deux. Égoutter le **thon**. Couper l'**œuf** en quatre.



Terminer et servir

Disposer le **mélange printanier** dans un bol. Garnir de **thon**, de **tomates**, d'**œufs** et d'**olives**. Arroser de **½ c. à soupe** d'**huile** et d'autant de **vinaigre** que désiré. **Saler et poivrer**.