



Maïs-avocado-salade met ingelegde rode ui

Een fris en kleurrijk zomerslaasje met zoete maïs, romige avocado en snelgepekelde rode ui, perfect bij de barbecue.

VOORBEREIDING

25'

PORTIES

5

CATEGORIE

Salade

Ingrediënten

- 1 blik maïs (of verse maïskorrels van 3 kolven, kort geblancheerd)
- 1 rode ui, in dunne halve ringen
- 4 el witte wijnazijn
- 2 el suiker
- 1 kl zout
- 1 rijpe avocado, in blokjes

1 rode paprika, in blokjes
1 handje koriander of platte peterselie, grof gehakt
3 el olijfolie
1 el limoensap
Zout en peper
Optioneel: verkruimelde feta

Bereidingswijze

1. Leg eerst de ui in: meng de witte wijnazijn, suiker en zout in een kommetje tot alles opgelost is. Voeg de halve uiringen toe en laat 20 minuten trekken.
2. Spoel de maïs af en laat goed uitlekken (of blancheer de verse korrels kort en laat afkoelen).
3. Doe de maïs, paprikablokjes, avocado en de grof gehakte kruiden in een ruime kom.
4. Maak de dressing door de olijfolie en het limoensap te mengen. Breng op smaak met zout en peper.
5. Laat de ingelegde ui uitlekken en voeg toe aan de salade, samen met de dressing. Meng alles heel voorzichtig zodat de avocado niet stukvalt.
6. Werk eventueel af met wat verkruimelde feta voor extra romigheid.

Tip

Je kan de salade gerust op voorhand klaarmaken, maar meng de avocado er pas op het laatste moment door zodat die niet verkleurt.

Lekker met

Gegrild vlees of vis van de barbecue

Dranktip

Een frisse rosé of een licht biertje