



Avocado-garnaalsalade met limoen

Romige avocado met sappige garnalen, kerstomaten en een frisse limoendressing. Licht, eiwitrijk en heerlijk zomers op tafel.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Salade

Ingrediënten

- 300 g gepelde grijze garnalen
- 2 rijpe avocado's
- 200 g kerstomaten
- 0,5 rode ui
- 1 handvol verse koriander
- sap van 2 limoenen
- 2 eetlepels olijfolie
- zout en peper
- 1 handvol little gem sla

Bereidingswijze

1. Snijd de avocado's doormidden, verwijder de pit en snijd het vruchtvlees in blokjes. Besprenkel de blokjes meteen met de helft van het limoensap zodat ze niet verkleuren.
2. Halveer de kerstomaten en snipper de rode ui zeer fijn.
3. Maak een dressing door het overige limoensap te klutsen met de olijfolie, een snufje zout en wat versgemalen peper.
4. Meng in een ruime kom de garnalen, avocadoblokjes, kerstomaten en rode ui voorzichtig door elkaar.
5. Schep de dressing erover en meng alles nog eenmaal voorzichtig zodat de avocado niet te veel fijngedrukt wordt.
6. Hak de koriander grof.
7. Verdeel de little gem sla over de borden, schep de salade erbovenop en werk af met de gehakte koriander. Serveer meteen koel.

Tip

Gebruik avocado's die net rijp zijn: ze geven licht mee bij lichte druk maar zijn nog niet papperig. Snijd de salade pas op het laatste moment samen, want avocado verkleurt snel zodra het vruchtvlees in contact komt met lucht.

Lekker met

Sneetjes geroosterd volkorenbrood of een licht zuurdesembroodje.

Dranktip

Een frisse, droge Sauvignon Blanc of een glas bruisend mineraalwater met een schijfje limoen past perfect bij de frisse limoendressing.