

# Salades

voor ± 3-4 personen



## **KOOLRABI SALADE MET AVOCADO, LIMOEN EN RODE PEPER**

1 biologische koolrabi

2 biologische avocado's

1 biologische rode peper

1 biologische limoen

3 eetlepels biologische olijfolie

2 takjes bieslook

1 eetlepel biologische bloemenhoning

### **BEREIDING**

Schil de koolrabi en snij de koolrabi eerst in hele dunne pakken met een kaasschaaf en daarna in hele dunne slierten. Snij daarna de rode peper en de bieslook heel fijn en zet dit even aan de kant. Snij de limoen door midden en snij één helft in 4 partjes en zet dit ook even apart. Bewaar de andere helft voor de dressing. Doe de olijfolie in een kommetje en voeg de rode peper, de bieslook en de honing toe en knijp het sap van de halve limoen erbij. Roer het even goed door. Schil en ontpit nu de avocado's en snij deze in dunne partjes. Pak de borden de verdeel de slierten koolrabi over de borden. Leg de partjes avocado en één partje limoen erbij en verdeel de dressing over de koolrabi.