



voor ± xx personen



SALADE VAN SPINAZIE, AVOCADO, KIKKERERWTEN EN KOMKOMMER

250 gr biologische kikkererwten uit pot

1 eetlepel biologische olijfolie

250 gr biologische babyspinazie

1 biologische limoen

100 gr biologische cherrytomaatjes

een handje biologische peterselie

1 biologische avocado

vers gemalen chilivlokken

1/2 biologische komkommer

vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Spoel de spinazie in een vergiet onder stromend water schoon en droog even na met wat keukenpapier. Doe dit ook met de cherrytomaatjes en de komkommer. Snij de komkommer in plakjes en halveer deze. Snij dan de tomaatjes door midden en halveer dan de avocado en verwijder de pit en de schil. Snij beide helften in partjes en dan in stukjes. Zet alles even aan de kant en pak een schaalje. Doe daar de olijfolie in en pers het sap van één helft van de limoen erbij. Maak op smaak met wat vers gemalen chilivlokken, peper en zout. Pak nu de borden en verdeel de babyspinazie over de borden. Giet het vocht af van de kikkererwten en verdeel dan de kikkererwten, de cherrytomaatjes, de komkommer en de stukjes avocado over de spinazie. Knip of scheur nu de peterselie en verdeel deze ook over de borden. Maal nu wat peper, zout en chilipeper over de salade en serveer de dressing ernaast.