



voor ± xx personen



SALADE VAN AVOCADO, PAPRIKA, TOMAAT EN RODE UI

50 gr biologische rucola

1 biologische rode ui

3 biologische tomaten

1 biologische limoen

1 biologische paprika

2 eetlepels biologische olijfolie

1 biologische avocado

vers gemalen peper en zout

1 biologische komkommer

BEREIDING

Spoel de tomaten, de paprika en de komkommer onder stromend water schoon en droog na met wat keukenpapier. Snij de toppen van de paprika's, verwijder de zaadlijsten, snij de paprika's in repen en daarna in stukjes. Snij daarna de komkommer in plakjes, de tomaten in partjes en maak de rode ui schoon en snij deze in halve ringen. Doe alles in een grote schaal en voeg de rucola toe. Meng dit door elkaar. Halveer dan de avocado, verwijder de pit en schil en snij deze ook in plakjes. Verdeel dit ook over de salade. Pak een schaaltje voor de dressing en meng daar de olijfolie en het sap van de limoen in. Maak het op smaak met wat vers gemalen peper en zout en serveer de dressing naast de salade.