

Salade met Avocado, Vis en Kruiden



Voor 4 personen heb je nodig:

- 2 avocado's
- 2 (bio) rode paprika's
- 1 bakje rivierkreeftjes
- 1 bakje (bio) garnalen
- 4 lente-ui
- ½ groene peper
- ½ bosje koriander (of naar smaak)
- ***als je niet van korinader houdt, vervang dit dan door munt***
- 1 bakje verse zee kraal
- flinke scheut (extra vierge) olijfolie
- 1 el. (appel)azijn of citroensap
- Zout en peper naar smaak

Zo maak je het:

Haal de schil van de avocado's, verwijder de pit en snijd in blokjes. Halveer de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd ook in blokjes.

De rivierkreeftjes zijn klaar voor gebruik. De garnalen even kort gaar bakken en daarna in stukjes snijden.

Snijd de lente-ui in dunne ringetjes, de peper in kleine blokjes en hak de verse kruiden fijn.

Maak een dressing van de olie, azijn, peper en zout en proef. Als deze naar je zin is, meng je alle ingrediënten in een ruime kom en roer alles gelijkmatig om. Meng door elkaar en laat de smaken even intrekken.

TIP:

voeg knoflook toe en/of (bio) romaine sla in reepjes voor extra groente.