



Avocadosalade met scampi's

Bereidingstijd

< 30 min

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram scampi's (ontdooit en darmkanaal verwijderd)
fleur de sel
zwarte peper
olijfolie
4 avocado's
1 limoen (sap)
1 rode ui
3 handen vol babyspinazie
1 handvol pistachenoten
1 bosje koriander

Bereidingswijze

- 1.** Dep de scampi's droog met keukenpapier een bestrooi ze ruim met fleur de sel en zwarte peper. Bak ze vervolgens aan beide kanten mooi bruin in olijfolie. Laat afkoelen
- 2.** Halveer de avocado's, verwijder de pit en de schil. Snij het vruchtvlees in blokjes. Besprenkel met limoensap.
- 3.** Snij de rode ui in halve maantjes.
- 4.** Schik de babyspinazie in een kom. Leg hierop de scampi's en de avocado. Werk af met de rode ui, de pistachenoten en de koriander. Breng op smaak met peper en zout.