



Crunchy avocadosalade



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

Voor de dressing:

1 avocado (geschild, ontpit en in blokjes gesneden)
300 gram Griekse yoghurt
1 bosje bieslook (fijngesneden)
1 bosje dille (fijngesneden)
1 bosje peterselie (fijngesneden)
5 lente-uitjes (fijngesneden)
6 eetlepels rijstazijn
5 eetlepels olijfolie
1 teentje knoflook (geperst)
2 limoenen (sap)
peper en zout

Voor de salade:

4 stengels selders (zeer fijn gesneden)
1 kropsla (gewassen en in blaadjes verdeeld)
300 gram radijzen (in zeer dunne plakjes)
2 granny smith appels (ontpit en in dunne plakjes)
1 komkommer (fijngesneden)
2 avocado's (geschild, ontpit en grof gesneden)
1 limoen (geraspte schil)
granaatappelpitjes

Bereidingswijze



- 1.** Maak eerst de dressing: meng alle ingrediënten in een keukenrobot en mix glad. Voeg eventueel een beetje koud water toe om de dressing vloeier te maken. Breng goed op smaak met peper en zout.
- 2.** Maak nu de salade: meng alle ingrediënten eerst in een kom. Schik op een schaal en verdeel hierover de dressing. Werk af met geraspte limoenschil en granaatappelpitjes.