



Avocado Tomaat salade

Ingrediënten:

voor 1 a 2 personen:

2 avocado's

10-15 of meer kerstomaatjes, doormidden gesneden

1 bosuitje of 3 lente-uitjes, in ringetjes gesneden

het sap van een halve limoen

1 eetlepel olijfolie, extra vergine

zeezout naar smaak*

Twee handenvol rucola- of andere slablaadjes

een handvol verse basilicumblaadjes, gesneden

Bereiding:

* Voor de dressing is het een kwestie van proeven totdat je de voor jou perfecte samenstelling van de zurige 'bite' van de limoen met het zout hebt. Sommige mensen gebruiken liever wat meer zout, anderen wat meer limoen.

Schil de avocado's, verwijder de pit, snij ze in nette, royale stukken en doe ze alvast in de saladeschotel die je ook gebruikt om te serveren. Was daarna de kerstomaatjes, snij ze doormidden en gooi deze ook in de schotel. Snij de rode ui, de lente-uitjes en gooi ze bovenop de rest in de schaal. Knijp vervolgens het limoensap uit over de schaal, giet de lepel olijfolie erbij en strooi het zout en de basilicumblaadjes eroverheen. Voeg daarna de rucola of andere slabladeren toe en lepel het geheel vervolgens voorzichtig even om. Pas op dat je dit niet te enthousiast doet want hoe harder en vaker je roert, hoe smeüiger de avocado's worden en hoe slordiger je salade eruit komt te zien. Proef en pas de dressing aan waar nodig. Iets meer zout, iets meer limoensap... probeer en vindt de juiste balans voor jouw smaakpalet.

