



## **Paassalade met Avocado**

### **Ingrediënten:**

#### **Voor 4 porties:**

- 1 rijpe avocado
- 1 bosje basilicum
- 6 wortels

Eventueel handvol andere slablaadjes bv veldsla

Snufje peper en zout

#### **Dressing:**

2 el honing

Snufje zout en peper

40 ml olijfolie

2 el pijnboompitjes

1 citroen, het sap en wat rasp van de schil

### **Bereiding:**

Maak de dressing van tevoren en zet klaar in de koelkast.

Schil de worteltjes en rasp ze in dunne slierten. (evt met spirelli of mandoline)

Schil de avocado en snijd het vruchtvlees in blokjes of, als het lukt, ook in reepjes.

Haal de basilicumblaadjes van de steeltjes, hak ze eventueel wat fijner en meng door de avocado en wortelsalade. Je kunt eventueel een handvol andere slablaadjes toevoegen.

Giet vervolgens de dressing over de salade en bestrooi met peper en zout, naar smaak. Laat de salade even 5 tot 7 minuten intrekken voor je het serveert.

