



Spinazie Salade met Mango en Avocado

Ingrediënten:

- 500 gr spinazie blaadjes
- 250 kerstomaatjes
- 1 citroen (sap en schil)
- ½ bosje tijm
- 1 bosje bieslook of lente ui
- 2 mango's
- 2 avocado's

Olijfolie dressing:

- 2 el olijfolie extra vergine
- 1 tl (balsamico) azijn
- Snufje peper en zout
- Gesnipperd rood pepertje
- De rasp van de citroenschil

Bereiding:

Schil de avocado en probeer lange repen te snijden. Meng het met het citroensap. Schil de mango en doe hetzelfde. Hak de tijm fijn. Snijd de bieslook of lente-ui in kleine stukjes of ringen. Rasp de citroenschil en knijp de citroen uit. Halveer de tomaatjes. Maak de dressing. Snipper de peper en voeg die toe aan de dressing. Voeg ook de citroenrasp toe.

Was de spinazie en dep het goed droog met een theedoek. Doe de spinazie in een schaal. Meng het met de dressing, de tijm en de lente-ui of bieslook. Leg dan de avocado en mango repen op de salade. Klaar om te serveren.

