



Veldsla met avocado en sinaasappel

Ingrediënten:

Voor 4 - 6 porties

- ¼ rode ui
- 2 el sinaasappelsap
- Sap van 1 citroen
- 1 tl honing
- 2 tl dijonmosterd
- Snuf zout en peper
- 3 el olijfolie
- 400 gr veldsla
- 2 avocado's
- 2 sinaasappels
- Handje gehakte hazelnoten

Bereiding:

Snijd de ui in superdunne reepjes en hak ze dan in stukjes. Zet het zonnodig voor 10 minuten in koud water als je een minder scherpe uienmaak wilt hebben.

Was de veldsla en laat het uitlekken. Schil de sinaasappels en maak de partjes los van elkaar. Snijd de partjes doormidden. Schil de avocado's en snijd het in stukken, ongeveer zo groot als de stukjes sinaasappel, maar het komt niet zo nauw.

Hak de hazelnoten en zet alvast klaar.

Knijs sap van een sinaasappel en de citroen uit en vang het op in een bakje. Maak een dressing van het sap, de honing, de mosterd, peper en zout en de olie. Kluts het goed door elkaar.

Meng de veldsla met de ui en doe het in een mooie schaal of kom. Voeg de stukjes avocado en sinaasappel toe. Giet de dressing over de salade en hussel alles goed door elkaar. En tenslotte bestrooi je de salade met de hazelnoot.

