

Snelle lunchsalade met sinaasappel en avocado

Frisoete salade die zeer geschikt is voor lunch, maar ook lekker bij de BBQ of bij je hoofdgerecht!

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Salades
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 15 minuten

Frisoete salade die zeer geschikt is voor lunch, maar ook lekker bij de BBQ of bij je hoofdgerecht!

Bereidwijze

1. Snijd de ui in dunne ringen en de avocado in plakjes.
2. Besprenkel beide met citroensap en laat de smaak intrekken (hierdoor gaat ook gelijk de scherpheid van de ui).
3. Snijd de schil ruim van de sinaasappels, zodat je ook de witte schil verwijderd en snijd de sinaasappel in plakjes.
4. Maak een dressing van de mosterd, de honing en de olie, breng hem op smaak met zout en peper.
5. Schik de avocado met de sinaasappel en de ui op de borden en druppel de dressing erover.
6. Bestrooi de salade met de verkruimelde kaas, de fijngehakte peterselie en de olijven.

Ingrediënten

- 1 rode ui
- 1 citroen (voor sap)
- 2 avocado's
- 2 sinaasappels
- 1 el pittige mosterd
- 4 el honing
- 3 el fruitige olijfolie
- 100 gram witte kaas
- 30 gram verse peterselie
- 100 gram zwarte olijven

accessoires