

Mexicaanse salade met knoflookolie

Simpele salade met de smaken van de Mexicaanse keuken. Lekker bij nachos, wraps of gewoon zo, als lunch!

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Salades
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 20 minuten

Simpele salade met de smaken van de Mexicaanse keuken. Lekker bij nachos, wraps of gewoon zo, als lunch!

Bereidwijze

1. Snijd de mango en de paprika in blokjes, de avocado in plakjes, de ui in halve ringen en halveer de tomaatjes.
2. Laat de bonen en maïs uitlekken en meng alle ingrediënten door elkaar, voeg hier ook de rucola en de kruiden aan toe.
3. Voeg een scheut knoflookolie toe en knijp ½ limoen uit. Meng alles goed door elkaar. Eet smakelijk!

TIP Knoflookolie is ook makkelijk voor het maken van guacamole of door pastasauzen.

Ingrediënten

- 1 mango
- 1 avocado
- 1 blik kidney bonen
- 1 blik maïs
- 1 paprika
- 1 rode ui
- 1 zakje rucola
- Handjevol kleine tomaatjes
- Koriander naar smaak
- Knoflookolie
- ½ limoen

accessoires