



## Tomaat-avocado-citrussalade

Een frisse salade van rijpe tomaten, romige avocado en sappige citruspartjes met een lichte dressing. Kleurrijk, gezond en verfrissend.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Salade</b>

### Ingrediënten

rijpe tomaten in verschillende kleuren  
1 avocado  
1 sinaasappel of pompelmoes  
olijfolie  
scheutje witte wijnazijn of citroensap  
basilicum of koriander, fijngesneden  
peper en zout

### Bereidingswijze

1. Snijd de tomaten in partjes en de avocado in blokjes.
2. Schil de sinaasappel of pompelmoes en snijd de partjes tussen de vliesjes uit (fileren).
3. Schik tomaat, avocado en citruspartjes samen in een kom of op een bord.
4. Meng een dressing van olijfolie, een scheutje azijn of citroensap, peper en zout.
5. Giet de dressing vlak voor het serveren over de salade en werk af met de fijngesneden basilicum of koriander.

#### **Tip**

Voeg de avocado en de dressing pas op het laatste moment toe zodat de avocado niet verkleurt en de tomaten niet waterig worden.

#### **Lekker met**

Een licht visgerecht of gegrilde kip

#### **Dranktip**

Een frisse witte wijn of bruisend water met een schijfje citroen