



Tomaat-avocado-citrussalade

Een frisse salade van rijpe tomaten in verschillende kleuren, romige avocado en sappige citruspartjes met een lichte dressing van olijfolie en witte wijnazijn. Kleurrijk, gezond en verfrissend als voorgerecht of lichte maaltijd.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Salade

Ingrediënten

500 g rijpe tomaten in verschillende kleuren
1 rijpe avocado
1 sinaasappel of pompelmoes
3 el olijfolie
1 el witte wijnazijn of vers citroensap
een handvol verse basilicum of koriander, fijngesneden
zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Snijd de tomaten in partjes of schijfjes en leg ze op een grote platte schaal of in een ruime slakom.
2. Halveer de avocado, verwijder de pit en schil hem. Snijd het vruchtvlees in blokjes van ongeveer 2 cm.
3. Schil de sinaasappel of pompelmoes dik genoeg zodat ook het wit verwijderd is. Snijd de partjes tussen de vliesjes uit (fileren) boven een kommetje om het sap op te vangen.
4. Schik de avocadoblokjes en de citruspartjes bij de tomaten.
5. Meng in een klein kommetje de olijfolie met de witte wijnazijn of het citroensap, breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper en roer goed door.
6. 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 allerlaatste moment toe zodat de avocado niet verkleurt en de tomaten niet waterig worden. Een extra scheutje citroensap over de avocado helpt ook tegen verkleuring.

Lekker met

Een licht visgerecht of gegrilde kip

Dranktip

Een frisse droge witte wijn zoals een Sauvignon Blanc of bruisend water met een schijfje citroen