



Avocado-garnaalsalade met limoen

Romige avocado met sappige garnalen, kerstomaat en een frisse limoendressing. Licht, eiwitrijk en zomers.

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

4

CATEGORIE

Salade

Ingrediënten

300 g gepelde grijze of gekookte garnalen

2 rijpe avocado's

200 g kerstomaten

0,5 rode ui

1 handvol koriander

sap van 2 limoenen

2 eetlepels olijfolie

1 handvol little gem sla

zout en peper

Bereidingswijze

1. Snij de avocado's in blokjes en besprenkel meteen met wat limoensap.
 2. Halveer de kerstomaten en snipper de rode ui heel fijn.
 3. Klop een dressing van het overige limoensap, olijfolie, zout en peper.
 4. Meng in een kom de garnalen, avocado, tomaat en ui voorzichtig door elkaar.
 5. Schep de dressing erdoor en hak de koriander fijn.
 6. Leg de little gem op de borden, verdeel de salade erover en werk af met koriander. Serveer koel.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)