



Verse kruiden salade

Ingrediënten:

- 2 avocado's
- 1 uitgeperste citroen
- 3 lenteuitjes in ringetjes gesneden
- 3-5 takjes koriander, peterselie en basilicum en dille
- een handje amandelen
- 75 gr veldsla + 100 gr gemengde bladsla
- 3 sneeën casino witbrood
- 3 el olijfolie (extra virgine)
- 2 teentjes knoflook, geperst
- dressing: 4 el olijfolie, 2 el aceito balsamico, 1 tl honing, peper en zout

Bereidingswijze:

Halveer de avocado's, verwijder de pitten, schil de vrucht en snijd deze in partjes. Besprenkel ze met citroensap. Haal van de kruiden de blaadjes van de steeltjes knip het blad iets kleiner. Meng ze met de bosuitjes door de veldsla en gemengde sla.

Snijd de korstjes van het brood en snijd de sneetjes in smalle reepjes. Meng de geperste knoflook door de olijfolie en besprenkel het brood met de olie.

Meng de ingrediënten van de dressing. Rooster de broodreepjes en amandelen in een hete koekenpan krokant en goudbruin.

Leg de avocadopartjes op de kruidensalade. Giet de dressing erover en garneer met de broodreepjes en amandelen en eventueel met wat blokjes Fetakaas of schijfjes citroen.

Serveer met onze 'Fresh Herbs' servetten en tafelaankleding!

Smakelijk eten!



Bron: www.boodschappen.nl



13316285 Fresh Herbs



www.ambiente.eu