

Geniale Garnalensalade



Ingredienten:

- 1 kleine ajuin
- 8 kerstomaatjes
- 1 komkommer
- 1 avocado
- een flinke hand rucola
- 75 g luzernescheuten
- 150 g garnalen
- 25 g Brugge Jong, kubusjes

Dressing:

- 1 el balsamico azijn
- 1 el citroensap
- 1 tl honing

Bereiding:

1. Hak de ajuin fijn. Halveer de kerstomaatjes. Snijd de komkommer in stukjes. Halveer de avocado en haal de pit eruit. Lepel de avocado eruit en snijd in kleine stukjes. Maak de dressing van balsamico azijn, citroensap en honing.
2. Meng de rucola, luzernescheuten, komkommer, kerstomaatjes, ajuin, garnalen en avocado onder elkaar. Voeg de blokjes Brugge Jong aan de salade toe. Meng voorzichtig onder elkaar.
3. Dresseer de salade op een bordje en werk af met de dressing.

Klaar is kaas!

2 personen
15 min
Voorgerecht
1.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/geniale-garnalensalade>