

Salade met avocado

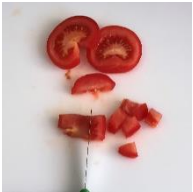
Wat heb je nodig

1 zakje botersla (100 gram)
1 tomaat
1 avocado (rijp)
15 gram pijnboompitten

Dressing:
2 eetlepels azijn
1 eetlepel olie
½ theelepel suiker
1 snufje peper



Zet een koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de pijnboompitten in de koekenpan.
Bak de pijnboompitten al omscheppend goudbruin.
Zet de kookplaat uit en laat de pijnboompitten op een bordje afkoelen.



Was de tomaat en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de tomaat in stukjes.
Snijd de avocado doormidden en haal de pit eruit.



Haal met een lepel het vruchtvlees uit de schil.
Snijd de avocado in plakjes.
Snijd de plakjes in stukjes.



Doe de olie en de azijn in een schaaltje.
Doe de peper en de suiker erbij.
Klop dit door elkaar tot een dressing.



Doe de sla in een schaal.
Doe de stukjes avocado erbij.
Doe de stukjes tomaat er ook bij.



Giet de dressing over de salade.
Scheep alles door elkaar.
Strooi de pijnboompitten over de salade.