

Ingrediënten voor 4 personen

6 tomaten 8 minimaiskolfjes 1 blik
kidneybonen 1 rode ui 1 avocado
75 gram geraspte jonge kaas 0.5
bosje koriander voor de dressing:
1 dl Bertolli olijfolie extra vergine
3 eetlepel citroensap 0.5
tacokruiden

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Mexicaans

Soort_gerecht: Salade

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Viva Mexicosalade

Lekker met tortillachips

Bereidingswijze

Was de tomaten en halveer ze. Verhit de bbq, grillplaat, grill of een grillpan en rooster de tomaten en maiskolfjes. Laat de kidneybonen uitlekken. Pel de ui en snijd hem in ringen. Schil de avocado, verwijder de pit en snijd hem in stukken. Roer in een kommetje een dressing van olijfolie, citroensap en tacokruiden. Verdeel de tomaten, maiskolfjes, avocado, uiringen en bonen over een serveerschaal en besprenkel het met de dressing. Bestrooi het met geraspte kaas en gehakte koriander.