

Ingrediënten voor 4 personen

75 gr. pistachenoten - 2 tl.  
majoraa - 2 el citroensap - 2 el  
limonadesiroop - 100 gr. alfalfa -  
6 kerstomaatjes - 1 el witte  
wijnazijn - 2 avocado's - 1 bakje  
tuinkers - 2 tl mosterd - 5 el olie -  
peper en zout.

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Wereld  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Ja

## Avocadosalade met alfalfa en pistachenoten

Simpel voorgerecht met een verrassende smaak.

### Bereidingswijze

Pel de pistachenoten en rooster ze bruin in een droge koekenpan. Laat ze afkoelen. Meng in een kommetje de limonadesiroop, azijn, mosterd, majoraan, peper en zout goed door elkaar. Klop de olie erbij tot een mooie gladde dressing. Verdeel de alfalfa over vier borden en spreid dit een beetje uit. Halveer de avocado's, haal de pit eruit, schil ze en snijdt ze in de lengte in mooie dunne plakken. Besprenkel ze met citroensap en leg de partjes in een waaier op de alfalfa. Kerstomaatjes wassen en in vier partjes snijden. Schik deze tussen de avocadowaaier. Sausje nog eenmaal goed doorroeren en over de salade schenken. Bestrooi met de nootjes en leg in het midden van de onderkant van de waaier een toef tuinkers.

### Serveertips

Lekker met een bruin bolletje.