

Ingrediënten voor 4 personen

* 1 grote RIJPE avocado * 700 gram gewassen nieuwe aardappeltjes met schil * 3 doosjes tuinkers * olijfolie * sap van 1-2 citroenen * zout * versgemalen peper

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Salade
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Salade Met Aardappeltjes, Avocado & Tuinkers

Alweer een gejat recept van Jamie Oliver, maar dan ook weer superlekker!

Bereidingswijze

Kook de aardappeltjes tot ze zacht zijn (maar niet uit elkaar vallen uiteraard) en giet ze af. Schil de avocado, verwijder de pit en snijd het vlees in repen. Snijd de aardappeltjes doormidden en voeg dit toe aan de avocado. Voeg de tuinkers toe, en doe er naar smaak olijfolie en citroensap bij (beetje schudden met de fles zeg maar, a la Jamie). Peper en zout naar smaak toevoegen en over de borden verdelen.

Serveertips

Echt mooi wordt het niet op deze manier, ik doe alles altijd meteen op de borden en hussel dan een beetje. Zeker in geval van erg rijpe avocado, die herken je dan niet meer terug in de salade. Is erg lekker met kip, of gewoon als salade. Maak dan wel wat meer, dit is niet zoveel en meer de hoeveelheden voor een voorgerecht.